



ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΠΡΩΤΟ Αρ. Φύλλου **45**

27 Φεβρουαρίου 1995

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 56 (1)

Συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις Οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) του άρθρου 20 παρ. 4 του ν. 248/1914 «Περί οργανώσεως της Ζωοτεχνικής και Κτηνιατρικής Υπηρεσίας» (Α' 110), όπως αυτό προστέθηκε με το άρθρο μόνο του α.ν. της 23.1.1936 (Α' 47).

β) του άρθρου 1 παρ. 1, 2, 3, 4 και 5 του ν. 1338/1983 «Εφαρμογή του Κοινοτικού Δικαίου» (Α' 34) όπως έχει τροποποιηθεί με το άρθρο 6 του ν. 1440/1984 «συμμετοχή της Ελλάδος στο κεφάλαιο, στα αποθεματικά και στις προβλέψεις της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων, στο κεφάλαιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητος Άνθρακα και Χάλυβα και του Οργανισμού Εφοδιασμού ΕΥΡΑΤΟΜ» (Α' 70), του άρθρου 31 του Ν. 2076/1992 (Α' 130) και του άρθρου 65 του Ν. 1892/1990 (Α' 101).

γ) Του άρθρου 29Α' του ν. 1558/1985 «Κυβέρνηση και Κυβερνητικά Όργανα» (Α' 134) όπως αυτό προστέθηκε με το άρθρο 27 του ν. 2081/1992 (Α' 154).

2. Την 6033/1994 κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στους Υφυπουργούς Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου και Βασίλειο Βασιλακάκη» (Β' 550).

3. Το γεγονός ότι από το παρόν δ/γμα δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

4. Τις 126 και 728/1994 γνωμοδοτήσεις του Συμβουλίου της Επικρατείας, μετά από πρόταση του Υπουργού Εθνικής Οικονομίας και του Υφυπουργού Γεωργίας, αποφασίζουμε:

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Γ'

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Άρθρο 1

(άρθρο 1 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ)

Σκοπός

1. Το παρόν π. διάταγμα θεσπίζει τους υγειονομικούς κανόνες για την παραγωγή και εμπορία νωπού γάλακτος, θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος πρός πόσιν, γάλακτος που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα, και προϊόντων με βάση το γάλα, τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, καθώς και τις παρεκκλίσεις από τους κανόνες αυτούς, σε συμμόρφωση πρός τις οδηγίες:

α) 92/46/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 16ης Ιουνίου 1992 για τη θέσπιση των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και την εμπορία νωπού γάλακτος, θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα (ΕΕ L.268/1 της 14ης Σεπτεμβρίου 1992) και

β) 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 16ης Ιουνίου 1992 για τους όρους χορήγησης προσωρινών και περιορισμένων παρεκκλίσεων από τους ειδικούς κοινοτικούς υγειονομικούς κανόνες για την παραγωγή και την εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα (ΕΕ L 268/33 της 14ης Σεπτεμβρίου 1992).

2. Το παρόν π. διάταγμα δεν θίγει τις κείμενες διατάξεις του εσωτερικού δικαίου που εφαρμόζονται στην απευθείας πώληση, στον καταναλωτή από τον παραγωγό, νωπού γάλακτος από ζώα επίσημα απαλλαγμένα από φυματίωση και βρουκέλλωση ή απαλλαγμένα από βρουκέλλωση και προϊόντων με βάση το γάλα που έχουν μεταποιηθεί στην εκμετάλλευσή του από το νωπό αυτό γάλα, εφόσον οι υγειονομικές συνθήκες της εκμετάλλευσης αυτής αντιστοιχούν στους στοιχειώδεις υγειονομικούς κανόνες που καθορίζονται από τη Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας.

3. Το παρόν π. διάταγμα εφαρμόζεται, όσον αφορά τους υγειονομικούς κανόνες, με την επιφύλαξη των διατάξεων:

– του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθμ. 804/68 του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 1968 περί κοινής οργανώσεως αγοράς στον τομέα του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων (ΕΕ L 148 της 28.6.1968 σ. 13, όπως τελευταία τρο-

ποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1630/91 ΕΕ αριθ. L 150 της 15.6.1991 σ.19)

– του π.διατάγματος 518/83 (Α' 197) «Σχετικά με διατηρημένα γάλατα μερικά ή ολικά αφυδατωμένα, που προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή σε συμμόρφωση πρός τις οδηγίες 76/118/ΕΟΚ, 78/630/ΕΟΚ και 79/1067/ΕΟΚ του Συμβουλίου των Ευρωπαικών Κοινοτήτων».

– της Υπουργικής Απόφασης 1901/85 (Β' 49) της 19ης Φεβρουαρίου 1986 «Έγκριση κατάργησης των εδαφίων (β) και (γ) της παρ. 18 του άρθρου 80 του Κ.Τ. σε συμμόρφωση πρός την οδηγία 83/417/ΕΟΚ και την προσθήκη παραγράφων 19 – 22».

– του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1898/87 του Συμβουλίου της 2ας Ιουλίου 1987, σχετικά με την προστασία του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων κατά τη διάθεσή τους στο εμπόριο (ΕΕ L 182 της 3.7.1987, σ. 36), όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 222/88 (ΕΕ L 28 της 1.2.1988, σελ.1).

Άρθρο 2

(άρθρο 2 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

Για τους σκοπούς του παρόντος π. διατάγματος νοούνται ως:

1. «Νωπό γάλα»: το γάλα που εκκρίνεται από τους μαστικούς αδένες μιας ή περισσοτέρων αγελάδων, προβατίνων, αιγών ή βουβάλων, το οποίο δεν έχει θερμανθεί πέραν των 40°C, ούτε έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με ισοδύναμο αποτέλεσμα.

2. «Γάλα που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα» : είτε το γάλα που προορίζεται για μεταποίηση, είτε το υγρό ή κατεψυγμένο γάλα, που λαμβάνεται από νωπό γάλα, το οποίο έχει ή δεν έχει υποστεί επιτρεπόμενη φυσική επεξεργασία, όπως θερμική επεξεργασία ή θέρμανση σε χαμηλή θερμοκρασία, και του οποίου έχει ή δεν έχει τροποποιηθεί η σύνθεση, εφόσον οι εν λόγω τροποποιήσεις περιορίζονται στην προσθήκη ή/και την αφαίρεση φυσικών συστατικών του γάλακτος.

3. «Θερμικά επεξεργασμένο γάλα προς πόσιν» : είτε το γάλα προς πόσιν που προορίζεται για πώληση στον τελικό καταναλωτή και σε οργανισμούς, το οποίο λαμβάνεται από θερμική επεξεργασία και διατίθεται με τις μορφές που ορίζονται στο Παράρτημα Γ' κεφάλαιο Ι', παράγραφος Α', σημείο 4, στοιχεία α), β), γ) και δ), είτε το γάλα το οποίο έχει παστεριωθεί και προορίζεται για πώληση χύμα στους επιμέρους καταναλωτές.

4. «Προϊόντα με βάση το γάλα»: τα γαλακτοκομικά προϊόντα, δηλαδή τα προϊόντα που παράγονται αποκλειστικά από γάλα στο οποίο είναι δυνατόν να προστίθενται οι απαιραίτητες ουσίες για την παρασκευή τους, εφόσον οι ουσίες αυτές δεν χρησιμοποιούνται για να αντικαταστήσουν εν όλω ή εν μέρει, κάποιο συστατικό του γάλακτος και τα προϊόντα που αποτελούνται από γάλα, δηλαδή τα προϊόντα των οποίων κανένα συστατικό δεν υποκαθιστά ή δεν αποσκοπεί να υποκαταστήσει κάποιο συστατικό του γάλακτος και των οποίων το γάλα ή ένα γαλακτοκομικό προϊόν αποτελεί ουσιαστικό συστατικό, είτε λόγω ποσότητας, είτε λόγω των χαρακτηριστικών που προσδίδει στο προϊόν.

5. «Θερμική επεξεργασία» : κάθε επεξεργασία με θέρμανση που έχει ως αποτέλεσμα, αμέσως μετά την εφαρμογή της, αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης.

6. «Θέρμανση σε χαμηλή θερμοκρασία»: θέρμανση του νωπού γάλακτος επί 15 τουλάχιστον δευτερόλεπτα σε θερμοκρασία μεταξύ 57° και 68°C ούτως ώστε, μετά την επεξεργασία αυτή, το γάλα να παρουσιάζει θετική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης.

7. «Εκμετάλλευση παραγωγής» : εγκατάσταση στην οποία βρίσκονται μία ή περισσότερες αγελάδες, προβατίνες, αίγες ή βουβάλες με σκοπό την παραγωγή γάλακτος.

8. «Κέντρο συλλογής»: εγκατάσταση στην οποία το νωπό γάλα μπορεί να συγκεντρώνεται και, ενδεχομένως, να ψύχεται και να καθαρίζεται.

9. «Κέντρο τυποποίησης»: εγκατάσταση που δεν συνδέεται με κέντρο συλλογής ή εγκατάσταση επεξεργασίας ή μεταποίησης και στην οποία το νωπό γάλα μπορεί να υποβάλλεται σε αποκορύφωση ή τροποποίηση της περιεκτικότητάς του σε φυσικά συστατικά του γάλακτος.

10. «Εγκατάσταση επεξεργασίας»: εγκατάσταση στην οποία το γάλα υφίσταται θερμική επεξεργασία.

11. «Εγκατάσταση μεταποίησης» : εγκατάσταση ή/και εκμετάλλευση παραγωγής στην οποία το γάλα και/ή τα προϊόντα με βάση το γάλα υποβάλλονται σε επεξεργασία, μεταποιούνται και συσκευάζονται.

12. «Αρμόδια Αρχή» : Η Γενική Δ/νση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας που έχει την ευθύνη διενέργειας των υγειονομικών και κτηνιατρικών ελέγχων.

13. «Πρώτη συσκευασία» : η εργασία που αποβλέπει στην εξασφάλιση της προστασίας των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 1, με τη χρησιμοποίηση πρώτου καλύμματος ή πρώτου περιέκτη σε άμεση επαφή με το συγκεκριμένο προϊόν, καθώς και αυτό το πρώτο κάλυμμα ή αυτός ο πρώτος περιέκτης.

14. «Δεύτερη συσκευασία» : η εργασία που συνίσταται στην τοποθέτηση εντός περιέκτη ενός ή περισσοτέρων προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 1, που φέρουν ή όχι πρώτη συσκευασία, καθώς και αυτός ο περιέκτης.

15. «Ερμητικά κλεισμένο δοχείο» : ο αεροστεγής περιέκτης που χρησιμοποιείται για να προστατεύει το περιεχόμενο από την είσοδο μικροοργανισμών κατά την διάρκεια της θερμικής επεξεργασίας και μετά από αυτήν.

16. «Εμπορία» : η κατοχή ή η έκθεση με σκοπό την πώληση, η διάθεση προς πώληση, η πώληση, η παράδοση ή οποιοσδήποτε άλλος τρόπος διάθεσης στη χώρα ή τα άλλα κράτη μέλη εκτός από τη λιανική πώληση η οποία πρέπει να υπόκειται στους ελέγχους που προβλέπουν οι διατάξεις εσωτερικού δικαίου για το λιανικό εμπόριο.

17. «Συναλλαγές» : οι εμπορευματικές συναλλαγές μεταξύ της Ελλάδας και των άλλων κρατών μελών, κατά την έννοια του άρθρου 9 παράγραφος 2 της Συνθήκης.

Εξάλλου, εφαρμόζονται, εφόσον είναι αναγκαίο, οι ορισμοί:

– του άρθρου 3 του π.δ/τος 125/1986 (Α'43),

– του άρθρου 2 του π.δ/τος 35/1995 (Α'31),

– του άρθρου 3 του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1411/71 του Συμβουλίου της 29ης Ιουνίου 1971, περί καθορισμού συμπληρωματικών κανόνων της κοινής οργανώσεως αγοράς στον τομέα του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων όσον αφορά τα προϊόντα που υπάγονται στην κλάση 04–01 του Κοινού Δασμολογίου (Ε.Ε.αριθ.L.148 της 3.7.1971 σελ.4),

– του άρθρου 2 του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1898/87 (ΕΕ L 182 της 3.7.87 σ. 36).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ'

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Άρθρο 3

(άρθρο 3 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

1. Το νωπό γάλα που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα ή θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόσιν θα πρέπει να ανταποκρίνεται στις ακόλουθες απαιτήσεις:

α) να προέρχεται από ζώα και εκμεταλλεύσεις που ελέγχονται τακτικά από την αρμόδια περιφεριακή Κτηνιατρική Αρχή κατ εφαρμογή του άρθρου 13 παράγραφος 1,

β) να ελέγχεται σύμφωνα με το άρθρο 10, παράγραφος 2 και τα άρθρα 14 και 15 και να πληροί τις προδιαγραφές του κεφαλαίου IV του παραρτήματος Α,

γ) να πληροί τους όρους του κεφαλαίου Ι του παραρτήματος Α,

δ) να προέρχεται από εκμεταλλεύσεις που πληρούν τους όρους του κεφαλαίου ΙΙ του παραρτήματος Α,

ε) να πληροί τις υγειονομικές απαιτήσεις του κεφαλαίου ΙΙΙ του Παραρτήματος Α.

2. Η Γενική Δ/νση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας μεριμνά ώστε το γάλα που προέρχεται από υγιή ζώα που ανήκουν σε αγέλες που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του κεφαλαίου Ι, παράγραφος 1, περιπτώσεις α) i) και β) i) να μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον για την παρασκευή θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος ή προϊόντων με βάση το γάλα ύστερα από θερμική επεξεργασία υπό τον έλεγχο της αρμόδιας περιφερειακής κτηνιατρικής αρχής.

Για το γάλα των αιγοπροβάτων που προορίζεται για τις συναλλαγές, η θερμική επεξεργασία πρέπει να γίνεται επιτόπου.

Άρθρο 4

(άρθρο 4 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

Η εμπορία νωπού γάλακτος που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση επιτρέπεται μόνον εφόσον ανταποκρίνεται στις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. ανταποκρίνεται στις διατάξεις του κεφαλαίου IV, παράγραφος Α σημείο 3 του παραρτήματος Α και του κεφαλαίου ΙΙ, Παράγραφος Β σημείο 1 του παραρτήματος Γ,

2. εάν δεν πωλείται στον καταναλωτή εντός δύο ωρών από το άρμεγμα, ψύχεται σύμφωνα με το κεφάλαιο ΙΙΙ του παραρτήματος Α, σημείο 2

3. ανταποκρίνεται στις διατάξεις του κεφαλαίου IV του παραρτήματος Γ,

4. ανταποκρίνεται στις συμπληρωματικές προυποθέσεις που ορίζονται στις κείμενες διατάξεις του εσωτερικού δικαίου.

Άρθρο 5

(άρθρο 5 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

Η εμπορία θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος πρός πόσιν επιτρέπεται μόνον εφόσον ανταποκρίνεται στις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. προέρχεται από νωπό γάλα, καθαρισμένο ή διηθημένο με τον εξοπλισμό που αναφέρεται στο παράρτημα Β, κεφάλαιο V, σημείο ε), το οποίο πρέπει:

i) να ανταποκρίνεται στις διατάξεις του άρθρου 3,

ii) όσον αφορά το γάλα αγελάδας, να ανταποκρίνεται στις διατάξεις του άρθρου 3 παράγραφος 1 σημείο β) και του άρθρου 6 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1411/71 (EE L 148 3.7.71 σ. 4).

iii) να προέρχεται, ενδεχομένως, από κέντρο συλλογής γάλακτος που πληροί τους όρους των κεφαλαίων Ι, ΙΙ, ΙΙΙ, και VI του παραρτήματος Β ή να έχει μεταγγισθεί μεταξύ βυτίων υπό καλές συνθήκες υγιεινής και διανομής,

iv) να προέρχεται, ενδεχομένως, απο κέντρο τυποποίησης του γάλακτος το οποίο ανταποκρίνεται στους όρους των κεφαλαίων Ι, ΙΙ, IV, και VI του παραρτήματος Β.

Ενδεχομένως, το γάλα που προορίζεται για την παραγωγή αποστειρωμένου γάλακτος και γάλακτος UHT μπορεί να έχει υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία σε εγκατάσταση που πληροί τους όρους που προβλέπονται στην περίπτωση 2.

2. προέρχεται απο εγκατάσταση επεξεργασίας που ανταποκρίνεται στους όρους των κεφαλαίων Ι, ΙΙ, V και VI του παραρτήματος Β και ελέγχεται σύμφωνα με το άρθρο 10 σημείο 2 και το άρθρο 14,

3. έχει υποστεί επεξεργασία σύμφωνα με το κεφάλαιο Ι σημείο Α του παραρτήματος Γ,

4. ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές του κεφαλαίου ΙΙ σημείο Β του παραρτήματος Γ,

5. φέρει ετικέτα σύμφωνα με το κεφάλαιο IV του παραρτήματος Γ και έχει υποβληθεί σε πρώτη συσκευασία σύμφωνα με το κεφάλαιο ΙΙΙ του παραρτήματος Γ στην εγκατάσταση επεξεργασίας στην οποία υπέστη την τελική επεξεργασία,

6. έχει αποθηκευθεί σύμφωνα με το κεφάλαιο V του παραρτήματος Γ,

7. μεταφέρεται με ικανοποιητικές υγειονομικές συνθήκες, σύμφωνα με το κεφάλαιο V του παραρτήματος Γ,

8. συνοδεύεται κατα τη μεταφορά, από εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο το οποίο πρέπει:

– εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται στο κεφάλαιο IV του παραρτήματος Γ, να φέρει ένδειξη η οποία επιτρέπει την αναγνώριση του είδους της θερμικής επεξεργασίας και της αρμόδιας αρχής που είναι υπεύθυνη για τον έλεγχο της εγκατάστασης καταγωγής, εφόσον αυτό δεν προκύπτει σαφώς από τον αριθμό έγκρισης,

– να διατηρείται από τον παραλήπτη επί ένα τουλάχιστον έτος προκειμένου να υποβληθεί, κατόπιν σχετικής αιτήσεως, στην αρμόδια αρχή,

– έως τις 31 Δεκεμβρίου 1997 και όταν πρόκειται για θερμικά επεξεργασμένο γάλα το οποίο προορίζεται για τη χώρα μας κατόπιν διαμετακόμισης μέσω του εδάφους τρίτης χώρας, να θεωρείται από την αρμόδια κτηνιατρική αρχή του συνοριακού σταθμού επιθεώρησης στον οποίο πραγματοποιούνται οι διατυπώσεις για τη διαμετακόμιση, ώστε να βεβαιούται ότι πρόκειται για θερμικά επεξεργασμένο γάλα που πληροί τις απαιτήσεις του παρόντος διατάγματος.

Το συνοδευτικό έγγραφο δεν απαιτείται όταν η μεταφορά γίνεται από τον παραγωγό για άμεση παράδοση στον τελικό καταναλωτή.

9. όσον αφορά το γάλα αγελάδας, πρέπει να έχει σημείο πήξης το πολύ –0,520° C και βάρος τουλάχιστον 1028 γραμμάρια ανα λίτρο πλήρους γάλακτος στους 20° C ή το αντίστοιχο ανα λίτρο πλήρως αποβουτυρωμένου γάλακτος στους 20° C και να περιέχει τουλάχιστον 28 γραμμάρια πρωτεινικών ουσιών ανα λίτρο (η συγκέντρωση αυτή λαμ-

βάνεται πολλαπλασιάζοντας επι 6,38 την ποσοστιαία περιεκτικότητα σε ολικό άζωτο) και έχει ποσοστό στερεού υπολείμματος άνευ λίπους τουλάχιστον 8,50%.

Άρθρο 6

(άρθρο 6 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

Τα προϊόντα με βάση το γάλα παρασκευάζονται μόνον:

1. είτε από νωπό γάλα που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του άρθρου 3 και στους κανόνες και τις προδιαγραφές του κεφαλαίου I του παραρτήματος Γ και το οποίο προέρχεται, ενδεχομένως, από κέντρο συλλογής ή τυποποίησης του γάλακτος το οποίο ανταποκρίνεται στούς όρους των κεφαλαίων I, II, III, IV και VI του παραρτήματος Β.

2. είτε απο γάλα που προορίζεται για την παρασκευή προιοντων με βάση το γάλα και το οποίο προέρχεται από νωπό γάλα που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της παραγράφου 1 και

α) προέρχεται από εγκατάσταση επεξεργασίας που πληροί τους όρους των κεφαλαίων I, II, V και VI του παραρτήματος Β,

β) έχει αποθηκευθεί σύμφωνα με το κεφάλαιο V του παραρτήματος Γ.

Άρθρο 7

(άρθρο 7 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

Α. Τα προϊόντα με βάση το γάλα πρέπει:

1. να λαμβάνονται από γάλα που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του αρθρου 6 ή από προϊόντα με βάση το γάλα που πληρούν τους όρους του παρόντος άρθρου,

2. να παρασκευάζονται σε εγκατάσταση μεταποίησης που ανταποκρίνεται στους κανόνες και τις προδιαγραφές των κεφαλαίων I, II, V, και VI του παραρτήματος Β και ελέγχεται σύμφωνα με τις διατάξεις των άρθρων 10 παρ. 2 και 14,

3. να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές του κεφαλαίου II του παραρτήματος Γ,

4. να υποβάλλονται σε πρώτη και δεύτερη συσκευασία σύμφωνα με το κεφάλαιο III του παραρτήματος Γ και, εάν είναι σε υγρή μορφή και προορίζονται για πώληση στον τελικό καταναλωτή, σύμφωνα με την παράγραφο 3 του εν λόγω κεφαλαίου,

5. να επισημαίνονται σύμφωνα με το κεφάλαιο IV του παραρτήματος Γ,

6. να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται σύμφωνα με το κεφάλαιο V του παραρτήματος Γ,

7. να ελέγχονται σύμφωνα με το άρθρο 14 και το κεφάλαιο VI του παραρτήματος Γ,

8. ενδεχομένως, να περιέχουν, εκτός από το γάλα, μόνον άλλες ουσίες κατάλληλες για την ανθρώπινη κατανάλωση,

9. να έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία κατα τη διάρκεια της παρασκευής, η να παρασκευάζονται απο προιόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία, ή να πληρούν επαρκείς απαιτήσεις υγιεινής ώστε να ικανοποιούν τα κριτήρια υγιεινής που ισχύουν για κάθε τελικό προιόν.

Επιπλέον, τα προιόντα με βάση το γάλα πρέπει να ανταποκρίνονται στην απαίτηση της περίπτωσης 8 του άρθρου 5 όσον αφορά το συνοδευτικό έγγραφο.

Β. Μέχρις ότου θεσπισθούν κοινοτικοί κανόνες για τον ιονισμό, το γάλα, και τα προιόντα με βάση το γάλα που προορίζονται για τις συναλλαγές, δεν πρέπει να έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με ιονίζουσες ακτινοβολίες.

Άρθρο 8

(άρθρο 8 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

Για την παρασκευή τυριού ωρίμανσης τουλάχιστον 60 ημερών, η αρμόδια αρχή του άρθρου 2 παρ. 12 μετά απο αίτηση του υπευθύνου της εγκατάστασης επεξεργασίας ή της εγκατάστασης μεταποίησης, μπορεί να χορηγεί ατομικές γενικές παρεκκλίσεις:

α) όσον αφορά τα χαρακτηριστικά του νωπού γάλακτος, από τις απαιτήσεις του κεφαλαίου IV του παραρτήματος Α,

β) από το άρθρο 7 παράγραφος Α περιπτ. 2 και 4, υπό την προυπόθεση οτι το τελικό προιόν έχει τα χαρακτηριστικά που προβλέπονται στο κεφάλαιο II παράγραφος Α του παραρτήματος Γ,

γ) από το κεφάλαιο IV παράγραφος Β σημ. 2 του παραρτήματος Γ.

Άρθρο 9

(άρθρο 9 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

Η αρμόδια αρχή του Υπουργείου Γεωργίας μεριμνά ώστε, με την επιφύλαξη των διατάξεων του άρθρου 11 του παρόντος δ/τος, που αναφέρονται στους όρους χορήγησης προσωρινών και περιορισμένων παρεκκλίσεων από τους ειδικούς κοινοτικούς υγειονομικούς κανόνες για την παραγωγή και την εμπορία νωπού γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα :

– οι εγκαταστάσεις επεξεργασίας ή μεταποίησης που συλλέγουν νωπό γάλα το οποίο δεν ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές του κεφαλαίου IV του Παραρτήματος Α, να μην μπορούν να εγκριθούν σύμφωνα με τα άρθρα 10 ή 11 και τα προϊόντα που προέρχονται από τις εγκαταστάσεις αυτές να μη φέρουν το σήμα καταλληλότητας που προβλέπεται στο κεφάλαιο IV παράγραφος Α σημείο 3 του παραρτήματος Γ και να μην μπορούν να αποτελέσουν αντικείμενο συναλλαγών,

– τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές των κεφαλαίων I και II του παραρτήματος Γ ή στις προδιαγραφές που θα θεσπιστούν κατ' εφαρμογή του άρθρου 8 να μην μπορούν να αποτελέσουν αντικείμενο συναλλαγών ούτε να εισαχθούν από τρίτες χώρες.

Άρθρο 10

(άρθρο 10 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

1. Η αρμόδια αρχή του Υπουργείου Γεωργίας καταρτίζει τον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων μεταποίησης και επεξεργασίας που βρίσκονται στη χώρα μας – εκτός από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 11 – καθώς και τον κατάλογο των εγκεκριμένων κέντρων συλλογής και τυποποίησης. Κάθε εγκατάσταση ή κέντρο λαμβάνει αριθμό έγκρισης.

Οι προαναφερόμενες εγκαταστάσεις ή κέντρα, εγκρίνονται από τη αρμόδια αρχή του Υπουργείου Γεωργίας, κατόπιν εισήγησης της αρμόδιας περιφερειακής Κτηνιατρικής Αρχής, μόνον εφόσον εξασφαλίζεται ότι ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του παρόντος δ/τος και κατόπιν γνωματεύσεως τριμελούς επιτροπής αποτελούμενης από τον Διευθυντή Κτηνιατρικής του νομού, τον Διευθυντή Γεωργίας του νομού και του Διευθυντή Υγιεινής ή τους νόμιμους αναπληρωτές αυτών.

Όταν η αρμόδια Περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή διαπι-

στώνει προφανή παράβαση των κανόνων υγιεινής του παρόντος διατάγματος ή εμπόδιο της κατάλληλης επιθεώρησης μπορεί:

i) να παρεμβαίνει στη χρησιμοποίηση του εξοπλισμού ή των χώρων και να λαμβάνει κάθε αναγκαίο μέτρο, μέχρι και τον περιορισμό ή την προσωρινή αναστολή της παραγωγής,

ii) αν τα μέτρα που προβλέπονται στην περίπτωση i) ή τα μέτρα που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1, δεύτερο εδάφιο, τελευταία περίπτωση δεν επαρκούν για την επανόρθωση της κατάστασης, να αναστέλλει προσωρινά την έγκριση, ενδεχομένως για τον ενεχόμενο τύπο παραγωγής.

Εάν ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης ή του κέντρου δεν επανορθώσουν τις διαπιστωθείσες παραλείψεις εντός της προθεσμίες που ορίζει η αρμόδια Περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή, η Γενική Δ/νση Κτηνιατρικής ανακαλεί την έγκριση μετά από εισήγηση της αρμόδιας Περιφερειακής Κτηνιατρικής Αρχής και ύστερα από γνωμοδότηση της Επιτροπής της παρ. 1 του παρόντος άρθρου.

Εάν γίνει έλεγχος σύμφωνα με το άρθρο 14, η αρμόδια Περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή οφείλει ιδιαίτερα να συμμορφώνεται προς τα σχετικά πορίσματα. Τα άλλα κράτη μέλη και η Επιτροπή ενημερώνονται από τη Γενική Δ/νση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας σχετικά με την αναστολή ή την ανάκληση της έγκρισης.

2. Η επιθεώρηση και ο έλεγχος των εγκαταστάσεων ή κέντρων διεξάγεται από την αρμόδια Περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή σύμφωνα με το κεφάλαιο VI του παραρτήματος Γ.

Η εγκατάσταση ή το κέντρο πρέπει να βρίσκεται υπό τον διαρκή έλεγχο της αρμόδιας Περιφερειακής Κτηνιατρικής Αρχής. Το κατά πόσον απαιτείται διαρκής ή περιοδική παρουσία της αρμόδιας αρχής, σε μια δεδομένη εγκατάσταση ή κέντρο, εξαρτάται από το μέγεθός της, τον τύπο του παρασκευαζόμενου προϊόντος, το σύστημα αξιολόγησης των κινδύνων και τις παρεχόμενες εγγυήσεις σύμφωνα με το άρθρο 14 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο πέμπτη και έκτη περίπτωση.

Η αρμόδια Περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή και η επιτροπή της παρ.1 του παρόντος άρθρου εισέρχονται ελεύθερα σε όλα τα μέρη των εγκαταστάσεων ή κέντρων, ανά πάσα στιγμή, για να ελέγχουν την τήρηση του παρόντος δ/τος και, εάν έχει αμφιβολίες όσον αφορά την προέλευση του γάλακτος και των προϊόντων με βάση το γάλα, έχει πρόσβαση στα λογιστικά έγγραφα που της επιτρέπουν να προσδιορίσει την εκμετάλλευση ή την εγκατάσταση, από την οποία προέρχεται η πρώτη ύλη.

Η αρμόδια Περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή προβαίνει σε τακτικές αναλύσεις των πορισμάτων των ελέγχων που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1. Ανάλογα με τις αναλύσεις αυτές, η εν λόγω αρχή μπορεί να διατάσσει συμπληρωματικές εξετάσεις σε όλα τα στάδια της παραγωγής ή στα προϊόντα.

Για τα αποτελέσματα των αναλύσεων αυτών συντάσσεται έκθεση της οποίας τα πορίσματα ή οι υποδείξεις γνωστοποιούνται στον ασκούντα την εκμετάλλευση ή τον διαχειριστή της εγκατάστασης, ο οποίος φροντίζει να επανορθώσει τις ελλείψεις που διαπιστώθηκαν ώστε να βελτιωθούν οι συνθήκες υγιεινής.

3. Σε περίπτωση επανειλημμένων παραλείψεων, εντείνεται ο έλεγχος και, ενδεχομένως, κατάσχονται οι ετικέτες ή τα άλλα μέσα που φέρουν το σήμα καταλληλότητας.

4. Κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο που προτίθεται να ιδρύσει κέντρο συλλογής, κέντρο τυποποίησης, εγκατάσταση επεξεργασίας, ή εγκατάσταση μεταποίησης, πρέπει να υποβάλει πρός την αρμόδια Περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή τα ακόλουθα δικαιολογητικά:

α) Αίτηση με το ονοματεπώνυμο ή την επωνυμία και τη διεύθυνση κατοικίας ή έδρας του αιτούντος, με την οποία θα ζητά την κατ αρχήν έγκριση των σχεδίων της εγκατάστασης

β) Γενικό σχεδιάγραμμα (κάτοψη) των εγκαταστάσεων με λεπτομερή απεικόνιση και περιγραφή των χώρων

γ) Πίνακα απαρρίθμησης και περιγραφή του τεχνικού εξοπλισμού των συσκευών και οργάνων, με σχεδιάγραμμα τοποθέτησης τους στο χώρο

δ) Εγκεκριμένη μελέτη επεξεργασίας και διάθεσης των λυμάτων.

Μετά την ολοκλήρωση των εργασιών κατασκευής του κέντρου ή της εγκατάστασης ο ενδιαφερόμενος με αίτησή του πρός την αρμόδια Περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή ζητά την επιθεώρηση και έγκριση του κέντρου ή της εγκατάστασης. Η επιθεώρηση και η έγκριση του κέντρου ή της εγκατάστασης πραγματοποιείται κατόπιν γνωμοδοτήσεως της επιτροπής της παρ. 1 του παρόντος άρθρου, χωρίς να θίγονται οι γενικές περί αδειών, φύσεως και λειτουργίας βιομηχανικών μονάδων διατάξεις.

Άρθρο 11

(άρθρο 11 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ και 2 και 3 οδηγίας 92/47/ΕΟΚ)

1. Η αρμόδια αρχή του Υπουργείου Γεωργίας μπορεί να παραχωρεί για τη χορήγηση της έγκρισης, στις εγκαταστάσεις που παρασκευάζουν περιορισμένες ποσότητες προϊόντων με βάση το γάλα, παρεκκλίσεις από το άρθρο 7 παράγραφος Α σημείο 2, το άρθρο 14 παράγραφος 2 και τα κεφάλαια I και V του παραρτήματος Β.

2. Μέχρι την 31η Δεκεμβρίου 1997, επιτρέπεται στις εγκαταστάσεις οι οποίες, κατά την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος διατάγματος, δεν κρίνονται σύμφωνες προς τους όρους έγκρισης που προβλέπονται σε αυτό, να παρεκκλίνουν από ορισμένες απαιτήσεις των κεφαλαίων I και V του παραρτήματος Β, εάν το γάλα πρός πόσιν και τα προιόντα με βάση το γάλα τα οποία προέρχονται από τις εγκαταστάσεις αυτές δεν φέρουν το σήμα καταλληλότητας που προβλέπεται στην παράγραφο Α σημείο 3 του Κεφαλαίου IV του Παραρτήματος Γ και δεν προορίζονται για τις συναλλαγές.

3. Οι παρεκκλίσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 2, μπορούν να χορηγούνται μόνον στις εγκαταστάσεις που έχουν υποβάλλει σχετική αίτηση στην αρμόδια Περιφερειακή Διεύθυνση Κτηνιατρικής, πρίν από την 1η Απριλίου 1993.

Η αίτηση αυτή πρέπει να συνοδεύεται από πρόγραμμα και χρονοδιάγραμμα εργασιών στο οποίο να προσδιορίζεται η προθεσμία εντός της οποίας η εγκατάσταση μπορεί να ανταποκριθεί στις απαιτήσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 2.

Εάν ζητείται οικονομική συνδρομή της Κοινότητας, γίνονται δεκτές μόνον οι αιτήσεις που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του παρόντος διατάγματος.

4. Μέχρι την 31η Δεκεμβρίου 1997, επιτρέπεται στις εγκαταστάσεις που δεν μπορούν να εφοδιαστούν με γάλα σύμφωνο πρός τις προυποθέσεις του κεφαλαίου IV του παραρτήματος Α, να διαθέτουν στη χώρα μας, γάλα πρός πόσιν και προιόντα με βάση το γάλα, εάν το γάλα αυτό ή τα προιόντα με βάση το γάλα δεν φέρουν το σήμα καταλληλότητας που προβλέπεται στο κεφάλαιο IV παράγραφος Α σημείο 3 του Παραρτήματος Γ και δεν προορίζονται για τις συναλλαγές με τα άλλα κράτη μέλη.

5. Η άδεια που αναφέρεται στην παράγραφο 4 μπορεί να παρέχεται και για μέρος μόνο της παραγωγής των εγκαταστάσεων που εγκρίνονται σύμφωνα με το άρθρο 10, ή το παρόν άρθρο, υπό τις εξής προυποθέσεις:

– οι ασκούντες την εκμετάλλευση ή οι διαχειριστές των εγκαταστάσεων λαμβάνουν όλα τα κατάλληλα μέτρα, υπό την εποπτεία της αρμόδιας Περιφερειακής Κτηνιατρικής Αρχής, ώστε το νωπό γάλα ή τα προιόντα με βάση το γάλα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του κεφαλαίου IV του παραρτήματος Α, να υποβάλλονται σε επεξεργασία ή να μεταποιούνται σε χώρο σαφώς διαχωρισμένο ή σε σαφώς διαφορετική χρονική στιγμή από το γάλα και τα προιόντα με βάση το γάλα που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις αυτές και προορίζονται για τις συναλλαγές με τα άλλα κράτη μέλη.

– οι ασκούντες την εκμετάλλευση ή οι διαχειριστές των εγκαταστάσεων πρέπει να αποδεικνύουν στις αρμόδιες Κτηνιατρικές Αρχές ότι τα μέτρα που λαμβάνονται για το συνεχή έλεγχο της διαχείρισης του σήματος καταλληλότητας επιτρέπουν να αποφεύγεται η εσφαλμένη απονομή του σήματος αυτού στα προιόντα που αναφέρονται στην παράγραφο 4, πρέπει δε νατηρούν και να έχουν στη διάθεση των ελεγκτικών αρχών λογιστικά βιβλία των πρώτων υλών και των τελικών προιόντων τα οποία επιτρέπουν τον έλεγχο των δύο κυκλωμάτων.

Άρθρο 12

(άρθρο 12 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

Για τις εν ενεργεία εγκαταστάσεις που έχουν υποβάλει μέχρι την 1η Οκτωβρίου 1993 στην αρμόδια Περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή αίτηση κατάταξής τους,δυνάμει είτε του άρθρου 10 είτε του άρθρου 11,παράγραφος 1 και 2 του παρόντος δ/τος και μέχρις ότου ληφθεί απόφαση από τη Γενική Δ/νση Κτηνιατρικής και το αργότερο μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου 1997 εφαρμόζονται τα εξής: τα προϊόντα που προέρχονται από μη καταταγείσα εγκατάσταση δεν πρέπει να φέρουν το σήμα καταλληλότητας, που προβλέπεται στο Κεφάλαιο IV παράγραφος Α σημείο 3 του Παραρτήματος Γ, και πρέπει να διατίθενται μόνον στη χώρα.

Άρθρο 13

(άρθρο 13 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

1. Η αρμόδια Περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή μεριμνά ώστε:

– τα ζώα των εκμεταλλεύσεων παραγωγής να υποβάλλονται σε τακτικό κτηνιατρικό έλεγχο, προκειμένου να εξασφαλίζεται η τήρηση των απαιτήσεων του κεφαλαίου I του Παραρτήματος Α.

Οι έλεγχοι αυτοί μπορούν να διενεργούνται επ'ευκαιρία των κτηνιατρικών ελέγχων που διεξάγονται κατ'εφαρμογή άλλων κτηνιατρικών διατάξεων.

Όταν υπάρχουν βάσιμες υποψίες ότι δεν τηρούνται οι απαιτήσεις υγιεινής των ζώων που καθορίζονται στο Παράρτημα Α, η αρμόδια Περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή ελέγχει τη γενική κατάσταση της υγείας των γαλακτοπαραγωγών ζώων και, εν ανάγκη, διατάσσει συμπληρωματική εξέταση των ζώων αυτών.

– οι εκμεταλλεύσεις παραγωγής να ελέγχονται περιοδικά, ώστε να εξασφαλίζεται η τήρηση των απαιτήσεων υγιεινής. Εάν από τον ή τους ελέγχους που αναφέρονται στο πρώτο εδάφιο προκύπτει ότι δεν τηρούνται όλες οι απαιτήσεις υγιεινής, η αρμόδια Περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα.

2. Η Γενική Δ/νση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας υποβάλλει στην Επιτροπή τα μέτρα που σκοπεύει να εφαρμόσει για να εξασφαλίσει τη διεξαγωγή των ελέγχων που αναφέρονται στην παράγραφο 1, πρώτο εδάφιο δεύτερη περίπτωση. Η συχνότητα των ελέγχων αυτών πρέπει να λαμβάνει υπόψη την αξιολόγηση των κινδύνων που παρουσιάζει η συγκεκριμένη εκμετάλλευση παραγωγής.

Άρθρο 14

(άρθρο 14 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

1. Οι αρμόδιες Περιφερειακές Δ/νσεις Κτηνιατρικής μεριμνούν ώστε ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης επεξεργασίας ή και μεταποίησης να λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα προκειμένου οι απαιτήσεις του παρόντος διατάγματος να πληρούνται σε όλα τα στάδια παραγωγής.

Για τον σκοπό αυτό ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης πρέπει να πραγματοποιεί συνεχείς αυτοελέγχους βάσει των εξής αρχών:

– του προσδιορισμού των κρίσιμων σημείων της εγκατάστασης σε συνάρτηση με τις χρησιμοποιούμενες μεθόδους,

– της εποπτείας και ελέγχου των κρίσιμων αυτών σημείων, με τις κατάλληλες μεθόδους,

– της λήψης δειγμάτων πρός ανάλυση σε αναγνωρισμένο, από τη Γενική Δ/νση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας, εργαστήριο, για λόγους ελέγχου των μεθόδων καθαρισμού και απολύμανσης και για την εξακρίβωση της τήρησης των προδιαγραφών που καθορίζει το παρόν διάταγμα,

– της διαφύλαξης γραπτών ή καταχωρημένων στοιχείων σχετικά με τις ενδείξεις που ζητούνται σύμφωνα με τις προηγούμενες περιπτώσεις, για την υποβολή τους στην αρμόδια Περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή.

Τα αποτελέσματα των διαφόρων ελέγχων και δοκιμασιών φυλάσσονται για δύο έτη τουλάχιστον, εκτός εκείνων που αφορούν προϊόντα με βάση το γάλα που δεν είναι δυνατόν να διατηρηθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για τα οποία η προθεσμία αυτή μπορεί να μειωθεί σε δύο μήνες μετά την τελική ημερομηνία ανάλωσης ή την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

– ενημέρωσης της αρμόδιας Περιφερειακής Κτηνιατρικής Αρχής εάν, από τα αποτελέσματα της εργαστηριακής εξέτασης ή από οποιαδήποτε άλλη πληροφορία διαθέτουν, προκύπτει η ύπαρξη σοβαρού υγειονομικού κινδύνου,

– σε περίπτωση άμεσων κινδύνων για την ανθρώπινη υγεία, απόσυρση από την αγορά της ποσότητας προιόντων που έχουν ληφθεί υπό τεχνολογικά παρόμοιες συνθήκες και τα οποία ενδέχεται να παρουσιάζουν τον ίδιο κίνδυνο. Η αποσυρόμενη από την αγορά ποσότητα αυτή

πρέπει να παραμένει υπό την εποπτεία και την ευθύνη της αρμόδιας Περιφερειακής Κτηνιατρικής Αρχής μέχρις ότου καταστραφεί, χρησιμοποιηθεί για σκοπούς άλλους πλήν της ανθρώπινης κατανάλωσης ή, κατόπιν σχετικής αδειας της εν λόγω Αρχής, υποβληθεί σε νέα κατάλληλη επεξεργασία ώστε να εξασφαλίζεται η ασφάλεια της.

Επιπλέον, ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης πρέπει να εξασφαλίζει την ορθή διαχείριση του σήματος καταλληλότητας.

Οι απαιτήσεις που προβλέπονται στην πρώτη και δεύτερη περίπτωση του δεύτερου εδαφίου και στο τρίτο εδάφιο πρέπει να κοινοποιούνται στην αρμόδια Περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή η οποία ελέγχει τακτικά την τήρησή τους.

2. Ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης πρέπει να εφαρμόζει ή να οργανώνει πρόγραμμα εκπαίδευσης του προσωπικού, ώστε το προσωπικό να μπορεί να συμμορφώνεται προς τους όρους υγιεινής παραγωγής που αντιστοιχούν στη διάρθρωση παραγωγής, εκτός εάν το προσωπικό αυτό διαθέτει ήδη επαρκείς γνώσεις που αποδεικνύονται με εγκεκριμένο δίπλωμα. Η αρμόδια Περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή που είναι υπεύθυνη για την εγκατάσταση, πρέπει να συμμετέχει στην εκπόνηση και την εφαρμογή του προγράμματος αυτού ή, αν το πρόγραμμα προϋπάρχει κατά την ημερομηνία δημοσίευσης του παρόντος δ/τος, στον έλεγχό του.

3. Σε περίπτωση βάσιμων υποψιών ως προς την τήρηση των απαιτήσεων του παρόντος δ/τος, η αρμόδια Περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή διενεργεί τους αναγκαίους ελέγχους και, σε περίπτωση επιβεβαίωσης των εν λόγω υποψιών, λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα που μπορούν να συνεπάγονται και αναστολή της έγκρισης.

Άρθρο 15

(άρθρο 15 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

1. Η Γενική Δ/νση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας μεριμνά ώστε, στο πλαίσιο των ελέγχων του άρθρου 14, να διενεργούνται έλεγχοι για την ανίχνευση καταλοίπων ουσιών με φαρμακολογική και ορμονική δράση, και αντιβιοτικών, παρασιτοκτόνων, απορρυπαντικών και άλλων ουσιών που είναι επιβλαβείς ή που μπορούν να μεταβάλλουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος ή των προϊόντων με βάση το γάλα ή ενδεχομένως να καταστήσουν την κατανάλωσή τους επικίνδυνη ή επιβλαβή για την ανθρώπινη υγεία, εφόσον τα εν λόγω κατάλοιπα υπερβαίνουν τα επιτρεπόμενα όρια ανοχής.

Σε περίπτωση που το εξεταζόμενο γάλα ή τα προϊόντα με βάση το γάλα παρουσιάζουν ίχνη καταλοίπων που υπερβαίνουν τις επιτρεπόμενες ανοχές, τα προϊόντα αυτά πρέπει να αποκλείονται από την ανθρώπινη κατανάλωση.

Η ανίχνευση των καταλοίπων πρέπει να διενεργείται βάσει επιστημονικά αναγνωρισμένων μεθόδων που είναι δοκιμασμένες στην πράξη και ιδίως εκείνων που ορίζονται σε κοινοτικό ή άλλο διεθνές επίπεδο.

2. Οι αρμόδιες Περιφερειακές Κτηνιατρικές Αρχές ελέγχουν δειγματοληπτικά την τήρηση των απαιτήσεων της παραγράφου 2 βάσει των κειμένων διατάξεων του εσωτερικού δικαίου.

Άρθρο 16

(άρθρο 16 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

1. Τα βυτία μεταφοράς γάλακτος και οι χώροι, οι εγκαταστάσεις και ο εξοπλισμός εργασίας μπορούν να χρησιμοποιούνται για άλλα τρόφιμα, εφόσον λαμβάνονται όλα τα κατάλληλα μέτρα για την πρόληψη της μόλυνσης ή της αλλοίωσης του γάλακτος προς πόσιν ή των προϊόντων με βάση το γάλα.

2. Τα βυτία μεταφοράς γάλακτος πρέπει να φέρουν σαφή ένδειξη ότι μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο για την μεταφορά τροφίμων.

3. Για τις εγκαταστάσεις οι οποίες παράγουν τρόφιμα που περιέχουν γάλα ή προϊόντα με βάση το γάλα καθώς και άλλα συστατικά τα οποία δεν έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία ή άλλου είδους επεξεργασία που εξασφαλίζει ισοδύναμο αποτέλεσμα, το γάλα αυτό, τα προϊόντα αυτά με βάση το γάλα και τα συστατικά αυτά πρέπει να αποθηκεύονται χωριστά ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση, η δε επεξεργασία και η μεταποίησή τους πρέπει να γίνεται σε ειδικά προς τούτο προβλεπόμενους χώρους.

Άρθρο 17

(άρθρο 17 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

Εφόσον παρίσταται ανάγκη,η αρμόδια Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας, παρέχει κάθε αναγκαία συνδρομή, στους πραγματογνώμονες της Επιτροπής των Ε.Κ. που πραγματοποιούν επιτόπιους ελέγχους στη χώρα σχετικά με την εφαρμογή του παρόντος δ/τος, για την εκπλήρωση της αποστολής τους.

Άρθρο 18

(άρθρο 18 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

Η Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας μεριμνά ώστε η παραγωγή προϊόντων που καλύπτονται από το παρόν διάταγμα και των οποίων μέρος των γαλακτοκομικών συστατικών έχει αντικατασταθεί από άλλα προϊόντα εκτός των προϊόντων με βάση το γάλα να υπόκειται στους κανόνες υγιεινής του παρόντος διατάγματος.

Άρθρο 19

(άρθρο 19 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

1. Οι διατάξεις του Μέρους Α' του π. δ/τος 420/1993 (Α'179) εφαρμόζονται όσον αφορά την οργάνωση και τα πορίσματα των ελέγχων που διεξάγει η χώρα μας ως κράτος προορισμού και τα εφαρμοστέα μέτρα διασφάλισης.

2. Με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων του παρόντος δ/τος, σε περίπτωση υποψίας για μη τήρηση των διατάξεων του παρόντος δ/τος ή αμφιβολιών ως προς την καταλληλότητα των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1, οι αρμόδιες Περιφερειακές Κτηνιατρικές Αρχές διενεργούν όλους τους ελέγχους που κρίνουν αναγκαίους.

3. Στην περίπτωση κατά την οποία διαπιστώνονται παραβάσεις των διατάξεων του παρόντος π.δ/τος από φυσικά ή νομικά πρόσωπα και ιδίως όταν διαπιστώνεται οτι τα σχετικά πιστοποιητικά ή έγγραφα δεν ανταποκρίνονται στην πραγματική κατάσταση των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1, ή οτι τα σήματα καταλληλότητας έχουν τεθεί σε προιόντα κατά παράβαση της κείμενης νομοθεσίας, οτι τα εν λόγω προϊόντα δεν έχουν υποβληθεί

στους ελέγχους που προβλέπει το παρόν διάταγμα ή ότι η αρχική χρήση των προϊόντων αυτών δεν τηρήθηκε, μπορεί να επιβληθεί η αναστολή της έγκρισης λειτουργίας της επιχείρησης ή/και επιβάλλονται οι ποινικές κυρώσεις που προβλέπονται από τις διατάξεις του άρθρου 23 του ν.248/1914 (Α'110), όπως προστέθηκε από το άρθρο πρώτο του ν.4085/1960 (Α'110).

4. Σε περίπτωση διαπίστωσης διοικητικών παραβάσεων, ενημερώνονται οι ενδιαφερόμενοι, οι οποίοι δικαιούνται να υποβάλουν τις απόψεις τους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΑΠΟ ΤΡΙΤΕΣ ΧΩΡΕΣ

Άρθρο 20

(άρθρο 22 της οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

Οι προϋποθέσεις για τις εισαγωγές, από τρίτες χώρες, νωπού γάλακτος, θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα που καλύπτονται από το παρόν διάταγμα πρέπει να είναι τουλάχιστον ισοδύναμες με τις προϋποθέσεις που προβλέπονται στο κεφάλαιο II για την κοινοτική παραγωγή.

Άρθρο 21

(άρθρο 23 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

1. Για να εξασφαλίζεται η ομοιόμορφη εφαρμογή του άρθρου 20, εφαρμόζονται οι διατάξεις των ακολούθων παραγράφων.

2. Στη χώρα μας ή μέσω αυτής σε άλλο κράτος μέλος, μπορούν να εισάγονται μόνον γάλα ή προϊόντα με βάση το γάλα:

α) που προέρχονται από τρίτη χώρα που περιλαμβάνεται σε ειδικό κατάλογο,

β) που συνοδεύονται από υγειονομικό πιστοποιητικό, το οποίο υπογράφεται από την αρμόδια αρχή της χώρας εξαγωγής και το οποίο πιστοποιεί ότι το γάλα αυτό και τα προϊόντα αυτά με βάση το γάλα ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του κεφαλαίου II πληρούν τους τυχόν πρόσθετους όρους ή παρέχουν τις ισοδύναμες εγγυήσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 3 και προέρχονται από εγκαταστάσεις που παρέχουν τις εγγυήσεις που προβλέπονται στο παράρτημα Β.

3. Η αρμόδια Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας προτείνει στην Επιτροπή της Ευρωπαϊκής Ένωσης τους πραγματογνώμονες στους οποίους ανατίθεται η διενέργεια επιτόπιων ελέγχων για λογαριασμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης, προκειμένου να εξακριβωθεί αν οι εγγυήσεις που προσφέρουν οι τρίτες χώρες, όσον αφορά τις προϋποθέσεις παραγωγής και εμπορίας μπορούν να θεωρούνται ισοδύναμες προς τις αντίστοιχες προϋποθέσεις που ισχύουν στην Κοινότητα.

4. Μέχρις ότου διοργανωθούν οι έλεγχοι της παραγράφου 3, εξακολουθούν να εφαρμόζονται οι κείμενες διατάξεις του Εσωτερικού Δικαίου που ισχύουν σχετικά με την επιθεώρηση στις τρίτες χώρες, με την προϋπόθεση ότι οι παραλείψεις όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής οι οποίες διαπιστώνονται κατά τις εν λόγω επιθεωρήσεις γνωστοποιούνται στη Μόνιμη Κτηνιατρική Επιτροπή της Ευρωπαϊκής Ένωσης που έχει συσταθεί με την απόφαση 68/631/ΕΟΚ.

Άρθρο 22

(άρθρο 24 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

Εφαρμόζονται οι κανόνες και οι αρχές του Μέρους Γ' του π. δ/τος 420/1993 (Α'179), όσον αφορά την οργάνωση και τις συνέπειες των ελέγχων που διενεργεί η αρμόδια Κτηνιατρική Αρχή και τα μέτρα διασφάλισης που πρέπει να λαμβάνονται.

Άρθρο 23

(άρθρο 25 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

1. Η Γενική Δ/νση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας μεριμνά ώστε τα προϊόντα που καλύπτονται από το παρόν διάταγμα να εισάγονται στη χώρα μας και μέσω αυτής σε άλλο κράτος μέλος μόνον εφόσον:

– συνοδεύονται από πιστοποιητικό που εκδίδεται από την αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας κατά τη στιγμή της φόρτωσης,

– υπέστησαν επιτυχώς τους ελέγχους που προβλέπονται από τις διατάξεις των Μερών Γ' και Δ' του π.δ/τος 420/1993 (Α'179),

2. Οι κείμενες διατάξεις του Εσωτερικού Δικαίου που ισχύουν για τις εισαγωγές από τρίτες χώρες εφαρμόζονται εφόσον δεν είναι ευνοϊκότερες από τους κανόνες του κεφαλαίου II του παρόντος δ/τος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΤΕΛΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Άρθρο 24

(άρθρο 27 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

Η αρμόδια αρχή του Υπουργείου Γεωργίας ορίζει ένα ή περισσότερα Εργαστήρια Αναφοράς για την ανάλυση και τις δοκιμασίες του γάλακτος και των προϊόντων με βάση το γάλα και γνωστοποιεί τον κατάλογο αυτό στην Επιτροπή.

Τα καθήκοντα των Εργαστηρίων αυτών είναι τα ακόλουθα :

– συντονίζουν τις δραστηριότητες των εργαστηρίων στα οποία ανατίθεται η διεξαγωγή των αναλύσεων ελέγχου των χημικών ή βακτηριολογικών προδιαγραφών και των δοκιμασιών που προβλέπονται από το παρόν διάταγμα,

– επικουρούν την αρμόδια αρχή για την οργάνωση του συστήματος ελέγχου του γάλακτος και των προϊόντων με βάση το γάλα,

– οργανώνουν τακτικά συγκριτικές δοκιμές.

– εξασφαλίζουν την διάδοση των πληροφοριών που παρέχει το Κοινοτικό Εργαστήριο Αναφοράς που αναφέρεται στο κεφάλαιο I του Παραρτήματος Δ προς τις αρμόδιες αρχές και τα Εργαστήρια στα οποία ανατίθενται η διεξαγωγή των αναλύσεων και των δοκιμασιών του γάλακτος και των προϊόντων με βάση το γάλα.

Άρθρο 25

(άρθρο 29 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ)

1. Το π. διάταγμα 38/90 (Α' 14) καταργείται από την 1η Ιανουαρίου 1994.

2. Το π. διάταγμα 162/90 (Α 60) και η απόφαση 91/180/ΕΟΚ της Επιτροπής, της 14ης Φεβρουαρίου 1991 για την καθιέρωση ορισμένων μεθόδων που αφορούν τις αναλύσεις και δοκιμασίες που πραγματοποιούνται στο νωπό γάλα και το θερμικά επεξεργασμένο γάλα εξακολου-

θούν να ισχύουν για την εφαρμογή των διατάξεων του παρόντος διατάγματος.

3. Στην περίπτωση 14 του Κεφαλαίου I του Παραρτήματος Α' του άρθρου 84 του π.δ/τος 420/1993 (Α' 179) η παύλα και ο τίτλος αντικαθίστανται από τον αριθμό και τον τίτλο του παρόντος δ/τος αντίστοιχα.

4. Το π. διάταγμα 430/81 (Α' 115) καταργείται από την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος.

Άρθρο 26

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

Κατωτέρω παρατίθενται τα παραρτήματα Α, Β, Γ, και Δ, που αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του παρόντος δ/τος και έχουν ως εξής:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΝΩΠΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ Η/ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

Απαιτήσεις όσον αφορά την υγεία των ζώων από τα οποία προέρχεται το νωπό γάλα

1. Το νωπό γάλα πρέπει να προέρχεται:

α) από αγελάδες και βουβάλες :

i) οι οποίες ανήκουν σε αγέλη η οποία σύμφωνα με την παράγραφο 1 του παραρτήματος Α του άρθρου 31 του π.δ/τος 125/1986 (Α' 43) είναι:

– επίσημα απαλλαγμένη από φυματίωση,

– απαλλαγμένη ή επίσημα απαλλαγμένη από βρουκέλλωση,

ii) οι οποίες δεν παρουσιάζουν συμπτώματα μεταδοτικών νόσων που είναι δυνατόν να μεταδοθούν μέσω του γάλακτος στον άνθρωπο,

iii) οι οποίες δεν μπορούν να μεταδώσουν στο γάλα μη φυσιολογικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά,

iv) οι οποίες δεν εμφανίζουν καμία εμφανή διαταραχή της γενικής κατάστασης της υγείας τους και οι οποίες δεν πάσχουν από παθήσεις του γεννητικού συστήματος με εκκρίσεις, ούτε από εντερίτιδα με εμπύρετη διάρροια, ούτε από ορατή φλεγμονή του μαστού,

v) οι οποίες δεν παρουσιάζουν πληγές του μαστού που είναι δυνατόν να αλλοιώσουν το γάλα,

vi) όσον αφορά τις αγελάδες, οι οποίες παράγουν τουλάχιστον δύο λίτρα γάλα την ημέρα,

vii) στις οποίες δενέχουν χορηγηθεί επικίνδυνες ουσίες ή ουσίες που ενδέχεται να είναι επικίνδυνες για την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες είναι δυνατόν να μεταφερθούν στο γάλα, εκτός εάν το γάλα πληροί τους όρους επίσημης περιόδου αναμονής ηοποία προβλέπεται από τις κείμενες διατάξεις.

β) από αιγοπρόβατα:

i) τα οποία ανήκουν σε εκμετάλλευση αιγοπροβάτων επίσημα απαλλαγμένη ή απαλλαγμένη από βρουκέλλωση (Brucella Melitensis) κατά την έννοια των σημείων 4 και 5 του άρθρου 2 του π.δ/τος 35/1995 (Α'31),

ii) τα οποία ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του στοιχείου α, εκτός από τις απαιτήσεις των σημείων i και vi.

2. Όταν σε μια εκμετάλλευση συνυπάρχουν διάφορα είδη ζώων, κάθε είδος πρέπει να ανταποκρίνεται στους όρους υγιεινής που θα απαιτούντο,εάν υπήρχε ένα μόνον είδος.

3. Εάν συνυπάρχουν αίγες και βοοειδή, οι αίγες πρέπει να ελέγχονται,όσον αφορά τη φυματίωση, σύμφωνα με λεπτομέρειες που θα καθοριστούν με την κοινοτική διαδικασία.

4. Απαγορεύεται η επεξεργασία, η μεταποίηση, η πώληση και η κατανάλωση νωπού γάλακτος:

α) που προέρχεται από ζώα στα οποία έχουν χορηγηθεί παράνομα οι ουσίες που αναφέρονται στο π.δ/μα 678/82 (Α' 142) και π.δ/μα 497/89 (Α' 212).

β) που περιέχει κατάλοιπα ουσιών που αναφέρονται στο άρθρο 15 του παρόντος διατάγματος άνω του αποδεκτού ορίου ανοχής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

Υγιεινή της εκμετάλλευσης

1. Το νωπό γάλα πρέπει να προέρχεται από εκμεταλλεύσεις εγγεγραμμένες σε μητρώα και ελεγχόμενες, σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 1 του παρόντος π.δ/τος. Οταν οι βουβάλες και τα αιγοπρόβατα δεν εκτρέφονται στο ύπαιθρο, οι χρησιμοποιούμενοι χώροι πρέπει να σχεδιάζονται, να κατασκευάζονται, να συντηρούνται και να υφίστανται διαχείριση κατά τρόπον ώστε να εξασφαλίζονται:

α) καλές συνθήκες στέγασης, υγιεινής, καθαριότητας και υγείας των ζώων, και

β) ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής για το άρμεγμα, τον χειρισμό, την ψύξη και την αποθήκευση του γάλακτος.

2. Οι χώροι στους οποίους πραγματοποιείται το άρμεγμα ή στους οποίους γίνονται χειρισμοί, αποθήκευση ή ψύξη του γάλακτος, πρέπει να βρίσκονται σε τέτοιο σημείο και να είναι κατασκευασμένοι κατά τρόπον ώστε να αποφεύγεται οποιοσδήποτε κίνδυνος μόλυνσης του γάλακτος. Οι χώροι αυτοί πρέπει να μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και να διαθέτουν τουλάχιστον:

α) τοίχους και δάπεδο που να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα στα σημεία που μπορούν να λερωθούν ή να μολυνθούν

β) δάπεδο που να επιτρέπει την εύκολη απορροή των υγρών και την απομάκρυνση των απορριμμάτων υπό ικανοποιητικές συνθήκες

γ) ικανοποιητικό εξαερισμό και φωτισμό

δ) κατάλληλη και ικανοποιητική παροχή πόσιμου νερού που πληροί τις παραμέτρους των Παραρτημάτων Δ' και Ε' της υπουργικής απόφασης Α5/288/23.1.86 (Β' 53 και Β' 379) για τις εργασίες αρμέγματος και καθαρισμού του υλικού και των οργάνων που αναφέρονται στο Κεφ.III παρ.Β του παρόντος παραρτήματος.

ε) ικανοποιητικό χωρισμό από οποιαδήποτε πηγή μόλυνσης, όπως τα αποχωρητήρια και η κόπρος,

στ) εξοπλισμό ο οποίος μπορεί να πλένεται, να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα.

Επιπλέον, οι χώροι αποθήκευσης του γάλακτος πρέπει να διαθέτουν κατάλληλη ψυκτική εγκατάσταση, να προστατεύονται από τα παράσιτα και να χωρίζονται ικανοποιητικά από τους χώρους όπου στεγάζονται τα ζώα.

3. Εάν χρησιμοποιείται κινητό σύστημα αρμέγματος, πρέπει να πληρούνται οι απαιτήσεις των στοιχείων δ και στ της παραγράφου 2.

Επιπλέον το σύστημα αυτό πρέπει:

α) να βρίσκεται σε έδαφος ελεύθερο από κάθε είδους περιττώματα ή άλλα απορρίμματα.

β) να εξασφαλίζει την προστασία του γάλακτος καθ'όλο

το διάστημα που χρησιμοποιείται.

γ) να είναι κατασκευασμένο και τελειωμένο κατά τρόπο ώστε να διατηρούνται καθαρές οι εσωτερικές επιφάνειες.

4. Εάν τα γαλακτοπαραγωγά θηλυκά ζώα εκτρέφονται ελεύθερα στο ύπαιθρο, η εκμετάλλευση πρέπει να διαθέτει χώρο ή αίθουσα αρμέγματος που να χωρίζεται κατάλληλα από τους στάβλους.

5. Πρέπει να εξασφαλίζεται η αποτελεσματική απομόνωση, από την υπόλοιπη αγέλη, των ζώων που πάσχουν ή των ζώων για τα οποία υπάρχει υπόνοια ότι πάσχουν από ασθένεια από αυτές που αναφέρονται στο σημείο 1 του κεφαλαίου Ι, ή ο διαχωρισμός, από την υπόλοιπη αγέλη, των ζώων που αναφέρονται στην παράγραφο 3 του ιδίου κεφαλαίου Ι.

6. Όλα τα ζώα πρέπει να κρατούνται μακριά από τους χώρους όπου γίνεται αποθήκευση, χειρισμός ή ψύξη του γάλακτος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

Υγιεινή του αρμέγματος, της συλλογής του νωπού γάλακτος και της μεταφοράς του από την εκμετάλλευση παραγωγής στο κέντρο συλλογής ή τυποποίησης ή στην εγκατάσταση επεξεργασίας ή μεταποίησης – Υγιεινή του προσωπικού

Α. Υγιεινή του αρμέγματος

1. Το άρμεγμα πρέπει να γίνεται με υγιεινό τρόπο και υπό τις συνθήκες που καθορίζονται από το π. δ/μα 162/90 (Α' 60).

2. Αμέσως μετά το άρμεγμα, το γάλα πρέπει να τοποθετείται σε καθαρό χώρο, διαρρυθμισμένο κατά τρόπον ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε επιβλαβής επίδραση στο γάλα.

Εάν το γάλα δεν συλλέγεται εντός δύο ωρών από το άρμεγμα, πρέπει να ψύχεται σε θερμοκρασία το πολύ 8° C σε περίπτωση καθημερινής συλλογής ή 6° C εάν η συλλογή δεν είναι καθημερινή. Κατά τη μεταφορά του προς την εγκατάσταση επεξεργασίας ή/και μεταποίησης, η θερμοκρασία του γάλακτος δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 10° C.

Β. Υγιεινή των χώρων, του υλικού και των εργαλείων

1. Τα υλικά και τα όργανα ή οι επιφάνειές τους που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με το γάλα (εργαλεία, δοχεία, βυτία κ.λ.π. για το άρμεγμα, τη συλλογή ή τη μεταφορά του γάλακτος) πρέπει να είναι κατασκευασμένα από λείο ανοξείδωτο υλικό που καθαρίζεται και απολυμαίνεται εύκολα και το οποίο δεν απελευθερώνει, στο γάλα, στοιχεία σε ποσότητα που θα μπορούσε να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώσει τη σύνθεση του γάλακτος ή να έχει δυσμενή επίδραση στα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά.

2. Μετά τη χρήση, τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για το άρμεγμα, ο εξοπλισμός για το μηχανικό άρμεγμα και τα δοχεία που ήλθαν σε επαφή με το γάλα, πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται. Μετά από κάθε μεταφορά, ή κάθε σειρά μεταφορών, εάν η εκφόρτωση και η φόρτωση που ακολουθεί γίνονται μέσα σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα – αλλά οπωσδήποτε τουλάχιστον μία φορά την ημέρα – τα δοχεία και τα βυτία που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά του γάλακτος στο κέντρο συλλογής ή τυποποίησης ή στην εγκατάσταση επεξεργασίας ή μεταποίησης του γάλακτος πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται πριν επαναχρησιμοποιηθούν.

Γ. Υγιεινή του προσωπικού

1. Από το προσωπικό απαιτείται απόλυτη καθαριότητα, και κυρίως:

α) τα άτομα που ασχολούνται με το άρμεγμα και το χειρισμό του νωπού γάλακτος πρέπει να φορούν καθαρά και κατάλληλα ρούχα αρμέγματος.

β) τα άτομα που ασχολούνται με το άρμεγμα πρέπει να πλένουν τα χέρια τους αμέσως πριν το άρμεγμα και να τα διατηρούν όσο το δυνατόν καθαρά καθ'όλη τη διάρκεια του αρμέγματος. Προς το σκοπό αυτόν, πρέπει να υπάρχουν, κοντά στο χώρο αρμέγματος, κατάλληλες εγκαταστάσεις, ώστε τα άτομα που ασχολούνται με το άρμεγμα και το χειρισμό του νωπού γάλακτος να μπορούν να πλένουν τα χέρια τους και τους βραχίονές τους.

2. Οι εργοδότες πρέπει να λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα για να απομακρύνουν από το χειρισμό του νωπού γάλακτος τα άτομα που είναι δυνατόν να το μολύνουν, έως ότου αποδειχθεί ότι τα άτομα αυτά μπορούν να χειρίζονται το νωπό γάλα χωρίς να κινδυνεύουν να το μολύνουν.

Κάθε άτομο που ασχολείται με το άρμεγμα και το χειρισμό του νωπού γάλακτος οφείλει να αποδεικνύει ότι, από ιατρική άποψη, τίποτα δεν είναι αντίθετο προς την απασχόληση αυτή. Η ιατρική παρακολούθηση του ατόμου αυτού ρυθμίζεται από την κείμενη νομοθεσία μας.

Δ. Υγιεινή της παραγωγής

1. Μόλις η περιεκτικότητα του γάλακτος σε μικρόβια και σωματικά κύτταρα φθάσει τα καθοριζόμενα ανώτατα επίπεδα, η εγκατάσταση επεξεργασίας ή/και μεταποίησης ενημερώνει την αρμόδια Περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή, η οποία λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα.

2. Εάν, τρείς μήνες μετά την κοινοποίηση των αποτελεσμάτων των ελέγχων και των ερευνών που προβλέπονται στο κεφάλαιο IV παρ. Δ και την υπέρβαση των προδιαγραφών του Κεφαλαίου IV, το γάλα που προέρχεται από την εν λόγω εκμετάλλευση δεν ανταποκρίνεται στις εν λόγω προδιαγραφές, απαγορεύεται στην εν λόγω εκμετάλλευση να προμηθεύει νωπό γάλα έως ότου το νωπό γάλα ανταποκρίνεται εκ νέου προς τις εν λόγω προδιαγραφές.

Δεν μπορεί να προορίζεται για την ανθρώπινη κατανάλωση, το γάλα του οποίου η περιεκτικότητα σε φαρμακολογικώς δραστικές ουσίες υπερβαίνει τα επιτρεπόμενα επίπεδα για μια από τις ουσίες που αναφέρονται στα Παραρτήματα Ι και ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2377/90 (ΕΕ L 224 της 18.8.90 σ. 1).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

Προδιαγραφές που πρέπει να τηρούνται κατά τη συλλογή στην εκμετάλλευση παραγωγής ή κατά την παραλαβή του νωπού γάλακτος στην εγκατάσταση επεξεργασίας ή μεταποίησης.

Α. Νωπό γάλα αγελάδας

Με την επιφύλαξη της τήρησης των ορίων που καθορίζονται στα Παραρτήματα Ι και ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2377/90 (ΕΕ L 224 της 18.8.90 σ.1):

1. Το νωπό γάλα αγελάδας που προορίζεται για την παραγωγή θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόσιν ζυμωμένου, πυτιασμένου, ζελατινοποιημένου ή αρωματισμένου γάλακτος και κρεμών, πρέπει να ανταποκρίνεται στις ακόλουθες προδιαγραφές:

Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30°Ψ (ανά ml)	≤ 100.000 (α)
Περιεκτικότητα σε σωματικά κύτταρα (ανά ml)	≤ 400.000 (β)

(α) Γεωμετρικός μέσος όρος που διαπιστώνεται σε περίοδο δύο μηνών, με τουλάχιστον δύο δειγματοληψίες μηνιαίως.

(β) Γεωμετρικός μέσος όρος που διαπιστώνεται σε περίοδο τριών μηνών με τουλάχιστον μια δειγματοληψία μηνιαίως.

2. Το νωπό γάλα αγελάδας που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα, εκτός από εκείνα που αναφέρονται στο σημείο 1, πρέπει να ανταποκρίνεται προς τις εξής προδιαγραφές:

	από 1.1.1994	από 1.1.1998
Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30°C ανά ml	≤ 400000 (α)	≤ 100000 (α)
Περιεκτικότητα σε σωματικά κύτταρα (ανά ml)	≤ 500000 (β)	≤ 400000 (β)

(α) Γεωμετρικός μέσος όρος που διαπιστώνεται σε περίοδο δύο μηνών με τουλάχιστον δύο δειγματοληψίες μηνιαίως.

(β) Γεωμετρικός μέσος όρος που διαπιστώνεται σε περίοδο τριών μηνών με τουλάχιστον μια δειγματοληψία μηνιαίως.

3. Το νωπό γάλα αγελάδας που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων «νωπού γάλακτος» των οποίων η διαδικασία παρασκευής δεν περιλαμβάνει καμία θερμική επεξεργασία πρέπει:

α) να ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές του σημείου 1,

β) επιπλέον, να ανταποκρίνεται στην ακόλουθη προδιαγραφή (1): Staphylococcus aureus (ανά ml):

n = 5

m = 500

M = 2.000

c = 2

(1) όπου

n = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας που αποτελούν το δείγμα

m = τιμή κατωφλίου του αριθμού των βακτηρίων, το αποτέλεσμα θεωρείται ικανοποιητικό εάν σε καμιά μονάδα δειγματοληψίας ο αριθμός βακτηρίων δεν υπερβαίνει το m

M = οριακή τιμή του αριθμού των βακτηρίων, το αποτέλεσμα θεωρείται ως μη ικανοποιητικό εάν σε μια ή περισσότερες μονάδες δειγματοληψίας ο αριθμός βακτηρίων είναι τουλάχιστον ίσος προς M

c = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας των οποίων ο αριθμός των βακτηρίων μπορεί να κυμαίνεται μεταξύ m και M. Το δείγμα θεωρείται ακόμα αποδεκτό εάν στις άλλες μονάδες δειγματοληψίας, ο αριθμός βακτηρίων δεν υπερβαίνει το m.

Β. Νωπό γάλα βουβάλας

Με την επιφύλαξη της τήρησης των ορίων που καθορίζονται στα παραρτήματα I και III του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2377/90 (ΕΕ L 224 της 18.8.90, σ.1)

1. Το νωπό γάλα βουβάλας που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα πρέπει να ανταποκρίνεται στις ακόλουθες προδιαγραφές :

	από 1.1.1994
Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30°C ανά ml)	≤1000000 (α)
Περιεκτικότητα σε σωματικά κύτταρα (ανά ml)	≤500000 (β)

(α) Γεωμετρικός μέσος όρος που διαπιστώνεται σε περίοδο δύο μηνών με τουλάχιστον δύο δειγματοληψίες μηνιαίως.

(β) Γεωμετρικός μέσος όρος που διαπιστώνεται σε περίοδο τριών μηνών με τουλάχιστον μια δειγματοληψία μηνιαίως.

2. Το νωπό γάλα βουβάλας που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων «νωπού γάλακτος» των οποίων η διαδικασία παρασκευής δεν περιλαμβάνει καμία θερμική επεξεργασία πρέπει να ανταποκρίνεται στις ακόλουθες απαιτήσεις:

–περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30°C (ανά ml) :≤ 500000

–περιεκτικότητα σε σωματικά κύτταρα (ανά ml) :≤ 400000

–staphylococcus aureus: όπως και για το γάλα αγελάδας

Γ. Νωπό γάλα αιγοπροβάτων

Με την επιφύλαξη της τήρησης των ορίων που καθορίζονται στα Παραρτήματα I και III του κανονισμού (ΕΟΚ) 2377/90.

1. Το νωπό γάλα αιγοπροβάτων,που προορίζεται για την παρασκευή θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος αιγοπροβάτων προς πόσιν ή για την παρασκευή θερμικά επεξεργασμένων προϊόντων με βάση το γάλα αιγοπροβάτων, πρέπει να ανταποκρίνεται στις ακόλουθες προδιαγραφές:

	από 1.1.1994
Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30°C (ανά ml)	≤ 1000000 (α)

(α) Γεωμετρικός μέσος όρος που διαπιστώνεται σε περίοδο δύο μηνών, με τουλάχιστον δύο δειγματοληψίες μηνιαίως

2. Το νωπό γάλα αιγοπροβάτων,που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων νωπού γάλακτος, των οποίων η διαδικασία παρασκευής δεν περιλαμβάνει καμία θερμική

επεξεργασία, πρέπει να ανταποκρίνεται στις ακόλουθες προδιαγραφές :

Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30°C (ανά ml)	≤ 500000 (a)
Staphylococcus aureus (ανά ml)	ίδια προδιαγραφή όπως και για το νωπό γάλα αγελάδας

(α)Γεωμετρικός μέσος όρος που διαπιστώνεται σε περίοδο δύο μηνών, με τουλάχιστον δύο δειγματοληψίες μηνιαίως

Δ. Όταν σημειώνεται υπέρβαση των ανώτατων ορίων που καθορίζονται στις παραγράφους Α,Β και Γ, και οι μεταγενέστερες έρευνες αφήσουν να διαφανεί πιθανός κίνδυνος για την υγεία, η αρμόδια Περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα.

Ε. Η τήρηση των προδιαγραφών των παραγράφων Α, Β και Γ πρέπει να ελέγχεται δειγματοληπτικά, είτε κατά τη συλλογή στην εκμετάλλευση παραγωγής, είτε κατά την παραλαβή του νωπού γάλακτος στην εγκατάσταση μεταποίησης ή στο κέντρο συλλογής.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Γενικοί όροι έγκρισης των εγκαταστάσεων επεξεργασίας και των εγκαταστάσεων μεταποίησης

Οι εγκαταστάσεις επεξεργασίας και οι εγκαταστάσεις μεταποίησης πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

1. χώρους εργασίας επαρκών διαστάσεων, ώστε οι επαγγελματικές δραστηριότητες να μπορούν να εκτελούνται υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής. Οι χώροι αυτοί πρέπει να σχεδιάζονται και να διαρρυθμίζονται με τρόπο που να αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση των πρώτων υλών και των προϊόντων που καλύπτονται από το παρόν διάταγμα.

Η παραγωγή θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος ή η παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα η οποία ενδέχεται να συνιστά κίνδυνο για τα άλλα προϊόντα που καλύπτονται από το παρόν διάταγμα πρέπει να διενεργείται σε τελείως χωριστό χώρο εργασίας.

2. στους χώρους όπου γίνεται ο χειρισμός, η παρασκευή και η μεταποίηση των πρώτων υλών και η παρασκευή των προϊόντων που καλύπτονται από το παρόν διάταγμα :

α) δάπεδο από στεγανό και ανθεκτικό υλικό που να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα, να είναι διαμορφωμένο έτσι ώστε να διευκολύνεται η απορροή του νερού και να διαθέτει σύστημα αποχέτευσης του νερού,

β) λείους τοίχους που να είναι ανθεκτικοί, στεγανοί και να καθαρίζονται εύκολα, με βαφή ανοικτού χρώματος,

γ) οροφή που να μπορεί να καθαρίζεται εύκολα, στους χώρους όπου γίνεται ο χειρισμός, η παρασκευή ή η μεταποίηση των πρώτων υλών ή μη συσκευασμένων προϊόντων που ενδέχεται να μολυνθούν,

δ) πόρτες από αναλλοίωτο υλικό, που να καθαρίζονται εύκολα,

ε) επαρκή εξαερισμό και, εάν χρειάζεται, καλή εκκένωση των υδρατμών,

στ) επαρκή φυσικό ή τεχνητό φωτισμό,

ζ) επαρκές σύστημα καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών με τρεχούμενο κρύο και ζεστό νερό ή προαναμεμειγμένο νερό στην κατάλληλη θερμοκρασία. Στους χώρους εργασίας και στα αποχωρητήρια οι βρύσες δεν πρέπει να ανοίγουν και να κλείνουν με τα χέρια. Το σύστημα αυτό πρέπει να είναι εφοδιασμένο με προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης, καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών,

η) εξοπλισμό για τον καθαρισμό των εργαλείων, του υλικού και των εγκαταστάσεων.

3. Στους χώρους αποθήκευσης των πρώτων υλών και των προϊόντων που καλύπτονται από το παρόν διάταγμα, εφαρμόζονται οι ίδιοι όροι με εκείνους του σημείου 2, εκτός από:

– τις ψυκτικές αποθήκες, όπου αρκεί δάπεδο δυνάμενο να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα, διαμορφωμένο κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται η απορροή του νερού,

– τους χώρους κατάψυξης ή βαθείας ψύξης, όπου αρκεί δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό, δυνάμενο να καθαρίζεται εύκολα,

Σ' αυτή την περίπτωση, πρέπει να είναι διαθέσιμη μια εγκατάσταση επαρκούς ψυκτικής ικανότητας για να εξασφαλίζει τη διατήρηση των πρώτων υλών και των προϊόντων στις θερμικές συνθήκες που προβλέπει το παρόν διάταγμα.

Η χρησιμοποίηση, για τους χώρους που αναφέρονται στη δεύτερη περίπτωση του παρόντος εδαφίου, ξύλινων τοίχων που έχουν κατασκευασθεί πριν από την 1η Ιανουαρίου 1993 δεν συνιστά λόγο ανάκλησης της έγκρισης.

Η χωρητικότητα των αποθηκών πρέπει να είναι επαρκής για την αποθήκευση των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών και των προϊόντων που καλύπτονται από το παρόν διάταγμα.

4. μέσα για τον υγιεινό χειρισμό και την προστασία των πρώτων υλών και των μη συσκευασμένων τελικών προϊόντων κατά τις εργασίες φόρτωσης και εκφόρτωσης.

5. κατάλληλο σύστημα προστασίας από ανεπιθύμητα ζώα.

6. εξοπλισμό και εργαλεία που προορίζονται να έλθουν σε άμεση επαφή με τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα, από ανοξείδωτο υλικό, που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

7. ειδικά στεγανά δοχεία από αναλλοίωτο υλικό, προοριζόμενα για την τοποθέτηση των πρώτων υλών ή των προϊόντων που δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. Όταν αυτές οι πρώτες ύλες ή προϊόντα απομακρύνονται με αγωγούς, η κατασκευή και εγκατάσταση των αγωγών πρέπει να αποκλείει κάθε κίνδυνο μόλυνσης των άλλων πρώτων υλών ή προϊόντων.

8. κατάλληλες εγκαταστάσεις καθαρισμού και απολύμανσης του υλικού και των εργαλείων.

9. σύστημα αποχέτευσης των λυμμάτων που να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις υγιεινής.

10. εξοπλισμό αποκλειστικά για την παροχή πόσιμου νερού κατά την έννοια της υπουργικής απόφασης Α5/288/23.1.86 (Β 53 και Β 379).

Ωστόσο, κατ'εξαίρεση, επιτρέπεται η παροχή μη πόσιμου νερού για την παραγωγή ατμού, για πυροσβεστική χρήση και για ψύξη, υπό την προϋπόθεση ότι οι αγωγοί που τοποθετούνται για τον σκοπό αυτό αποκλείουν τη

χρησιμοποίηση αυτού του νερού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κανέναν άμεσο ή έμμεσο κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων. Οι αγωγοί του μή πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται σαφώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

11. επαρκή αριθμό αποδυτηρίων με λείους και στεγανούς τοίχους και δάπεδα που να πλένονται εύκολα, νιπτήρες και αποχωρητήριαμε καζανάκι. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με υλικό καθαρισμού των χεριών, καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών. Οι βρύσες των νιπτήρων δεν πρέπει να ανοίγουν και να κλείνουν με τα χέρια.

12. επαρκώς διαμορφωμένο χώρο που να κλειδώνει και ο οποίος προορίζεται αποκλειστικά για την αρμόδια Περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή, εάν η ποσότητα των προϊόντων που υφίστανται επεξεργασία απαιτεί την τακτική ή μόνιμη παρουσία της,

13. χώρο ή εξοπλισμό για την αποθήκευση των απορρυπαντικών, απολυμαντικών και παρόμοιων ουσιών.

14. χώρο ή ντουλάπα για την αποθήκευση του υλικού καθαρισμού και συντήρησης.

15. κατάλληλο εξοπλισμό για τον καθαρισμό και την απολύμανση των βυτίων μεταφοράς γάλακτος και υγρών με βάση το γάλα προϊόντων ή προϊόντων σε σκόνη με βάση το γάλα. Ωστόσο, ο εξοπλισμός αυτός δεν είναι υποχρεωτικός αν υπάρχουν διατάξεις που επιβάλλουν τον καθαρισμό και την απολύμανση των μεταφορικών μέσων σε εγκαταστάσεις επίσημα εγκεκριμένες από την αρμόδια Περιφερειακή Κτηνιατρική Αρχή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

Γενικοί όροι υγιεινής στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας και στις εγκαταστάσεις μεταποίησης

Α. Γενικοί όροι υγιεινής για τους χώρους, τα υλικά και τα εργαλεία

1. Το υλικό και τα όργανα που χρησιμοποιούνται για τις εργασίες με αντικείμενο τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα, το δάπεδο, οι τοίχοι, η οροφή και τα χωρίσματα, πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ώστε να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης των πρώτων υλών ή προϊόντων.

2. Κανένα ζώο δεν πρέπει να εισέρχεται στους χώρους παρασκευής και αποθήκευσης του γάλακτος και των προϊόντων με βάση το γάλα.

Τα τρωκτικά, τα έντομα και όλα τα άλλα παράσιτα πρέπει να εξολοθρεύονται συστηματικά στους χώρους ή το υλικό. Τα ποντικοφάρμακα, τα εντομοκτόνα, τα απολυμαντικά και κάθε άλλη ενδεχομένως τοξική ουσία πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους ή ντουλάπες που κλειδώνονται, πρέπει δε να χρησιμοποιούνται με τρόπο που να μή δημιουργεί κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων.

3. Οι χώροι εργασίας, τα εργαλεία και το υλικό πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνον για την παρασκευή των προϊόντων για τα οποία χορηγήθηκε η έγκριση. Μπορούν, ωστόσο, να χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα ή σε άλλη στιγμή για την παρασκευή άλλων τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση ύστερα από έγκριση της αρμόδιας Περιφερειακής Κτηνιατρικής Αρχής.

4. Για όλες τις χρήσεις πρέπει να χρησιμοποιείται πόσιμο νερό, κατά την έννοια της κοινής υπουργικής απόφασης Α5/288/25.1.86 (Β 53 και Β 379). Ωστόσο, κατ εξαίρεση, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μή πόσιμου νερού για την ψύξη μηχανών, την παραγωγή ατμού ή για πυροσβεστική χρήση, υπό τον όρο ότι οι αγωγοί που είναι εγκατεστημένοι για το σκοπό αυτό δεν επιτρέπουν τη χρησιμοποίηση του νερού αυτού για άλλες χρήσεις και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μόλυνσης των πρώτων υλών και των προιόντων που καλύπτονται από το παρόν π.δ/μα.

5. Τα απορρυπαντικά και οι παρόμοιες ουσίες πρέπει να είναι εγκεκριμένα από την Γενική Δ/νση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας και να χρησιμοποιούνται με τρόπο που να μην προσβάλλουν τον εξοπλισμό, το υλικό, τις πρώτες ύλες και τα προιόντα που καλύπτονται από το παρόν π.δ/μα.

Τα δοχεία των ουσιών αυτών πρέπει να αναγνωρίζονται εύκολα και να φέρουν ετικέτα με τον τρόπο χρήσης τους.

Μετά την χρησιμοποίησή τους, ο εξοπλισμός και τα εργαλεία εργασίας πρέπει να ξεπλένονται καλά με πόσιμο νερό.

Β. Γενικοί όροι υγιεινής για το προσωπικό

1. Απαιτείται απόλυτη καθαριότητα από το προσωπικό και ιδίως από τα άτομα που χειρίζονται τις ασυσκεύαστες πρώτες ύλες και προιόντα που καλύπτονται από το παρόν δ/μα, για τα οποία υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης.

Συγκεκριμένα:

α) το προσωπικό πρέπει να φέρει κατάλληλο και καθαρό ιματισμό εργασίας καθώς και καθαρή σκούφια που να καλύπτει τελείως τα μαλλιά

β) το προσωπικό που ασχολείται με το χειρισμό και την παρασκευή των πρώτων υλών και των προιόντων που καλύπτονται από το παρόν δ/μα είναι υποχρεωμένο να πλένει τα χέρια του τουλάχιστον κάθε φορά πρίν αρχίσει την εργασία η/και σε περίπτωση μόλυνσης. Οι πληγές του δέρματος πρέπει να καλύπτονται από αδιάβροχους επιδέσμους.

γ) στους χώρους εργασίας και αποθήκευσης των πρώτων υλών και των προιόντων που καλύπτονται από το παρόν δ/μα απαγορεύεται το κάπνισμα, το φτύσιμο και η λήψη στερεάς και υγρής τροφής

2. Οι εργοδότες πρέπει να λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα για να απομακρύνουν από την εργασία και το χειρισμό των προιόντων που καλύπτονται από το παρόν δ/μα, τα άτομα που είναι δυνατόν να τα μολύνουν, έως ότου αποδειχθεί ότι τα άτομα αυτά δεν αντιπροσωπεύουν πλέον κανένα κίνδυνο.

Κατά την πρόσληψη, κάθε άτομο που ασχολείται με την εργασία και το χειρισμό των προιόντων που καλύπτονται από το παρόν δ/μα, οφείλει να αποδεικνύει, με ιατρικό πιστοποιητικό, ότι, από ιατρική άποψη, τίποτα δεν είναι αντίθετο πρός την απασχόληση αυτή. Η ιατρική παρακολούθηση του ατόμου αυτού ρυθμίζεται από την κείμενη νομοθεσία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

Ειδικοί όροι εγγραφής των κέντρων συλλογής στα μητρώα

Εκτός των γενικών όρων του κεφαλαίου Ι, τα κέντρα συλλογής πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

α) σύστημα ή κατάλληλα μέσα για την ψύξη του γάλακτος και, εφόσον το γάλα αποθηκεύεται στο κέντρο αυτό, εγκατάσταση για την αποθήκευση εν ψυχρώ

β) εάν σε κέντρο συλλογής το γάλα καθαρίζεται, ο καθαρισμός πρέπει να γίνεται με φυγοκέντρους ή με οποιαδήποτε συσκευή μηχανικού καθαρισμού του γάλακτος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

Ειδικοί όροι εγγραφής των κέντρων τυποποίησης στα μητρώα

Εκτός των γενικών όρων του κεφαλαίου I, τα κέντρα τυποποίησης πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

α) περιέκτες για την αποθήκευση εν ψυχρώ του νωπού γάλακτος, εξοπλισμό τυποποίησης και περιέκτες για την αποθήκευση του τυποποιημένου γάλακτος,

β) φυγοκέντρους ή οποιοδήποτε άλλο κατάλληλο μηχανικό μέσο για το φυσικό καθαρισμό του γάλακτος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

Ειδικοί όροι έγκρισης των εγκαταστάσεων επεξεργασίας και των εγκαταστάσεων μεταποίησης

Εκτός των γενικών όρων του κεφαλαίου I, οι εγκαταστάσεις επεξεργασίας και μεταποίησης πρέπει να περιλαμβάνουν τουλάχιστον:

α) εφόσον οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται στην εγκατάσταση, μια εγκατάσταση για την αυτόματη πλήρωση και κλείσιμο, μετά την πλήρωση, των δοχείων που προορίζονται για τη συσκευασία του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος πρός πόσιν, εκτός από τους κάδους και τα βυτία

β) εφόσον οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται στην εγκατάσταση, εξοπλισμό για την ψύξη και την εν ψυχρώ αποθήκευση του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος, των υγρών προιόντων με βάση το γάλα και, στις περιπτώσεις που προβλέπονται στα κεφάλαια III και IV του παραρτήματος Α, του νωπού γάλακτος. Οι αποθήκες πρέπει να διαθέτουν σωστά ρυθμισμένες συσκευές μέτρησης της θερμοκρασίας

γ) σε περίπτωση που τα προϊόντα συσκευάζονται σε δοχεία μιας χρήσης, χώρο για την αποθήκευσή τους, καθώς και την αποθήκευση των πρώτων υλών που προορίζονται για την κατασκευή αυτών των δοχείων,

– σε περίπτωση συσκευασίας σε δοχεία πολλαπλών χρήσεων, ειδικό χώρο για την αποθήκευσή τους καθώς και εγκατάσταση για το μηχανικό καθαρισμό και την απολύμανσή τους,

δ) δοχεία για την αποθήκευση νωπού γάλακτος, εγκατάσταση για την τυποποίηση καθώς και δοχεία για την αποθήκευση του τυποποιημένου γάλακτος.

ε) ενδεχομένως, φυγοκέντρους ή άλλα μηχανήματα κατάλληλα για τον φυσικό καθαρισμό του γάλακτος.

στ) μηχανήματα θερμικής επεξεργασίας, εγκεκριμένα από την αρμόδια αρχή, τα οποία περιλαμβάνουν : – αυτόματο ρυθμιστή της θερμοκρασίας – καταγραφικό θερμόμετρο – αυτόματο σύστημα ασφαλείας που απαγορεύει την ανεπαρκή θέρμανση – κατάλληλο σύστημα ασφαλείας που απαγορεύει την ανάμειξη παστεριωμένου ή αποστειρωμένου γάλακτος με γάλα που δεν έχει θερμανθεί επαρκώς και – αυτόματο σύστημα καταγραφής του συστήματος ασφαλείας που αναφέρεται στην προηγούμενη περίπτωση.

ζ) εφόσον οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται στην εγκατάσταση, εγκατάσταση και μηχανήματα για την ψύξη, τη συσκευασία και την αποθήκευση των παγωμένων προϊόντων με βάση το γάλα.

η) εφόσον οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται στην εγκατάσταση, εγκατάσταση και μηχανήματα για την αφυδάτωση και τη συσκευασία των προϊόντων σε σκόνη με βάση το γάλα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

Υγιεινή των χώρων, των υλικών και του προσωπικού στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας και στις εγκαταστάσεις μεταποίησης

Εκτός των γενικών όρων του κεφαλαίου II, οι εγκαταστάσεις πρέπει να τηρούν τους ακόλουθους όρους :

1. Πρέπει να αποφεύγεται η μόλυνση μεταξύ των φάσεων της εργασίας μέσω του εξοπλισμού, του προσαγόμενου αέρα ή του προσωπικού.

Όπου αυτό είναι απαραίτητο και βάσει της ανάλυσης των κινδύνων που αναφέρεται στο άρθρο 14 του παρόντος δ/τος, οι χώροι παραγωγής πρέπει να υποδιαιρούνται σε υγρές και ξηρές ζώνες, κάθε μία από τις οποίες πρέπει να έχει τις δικές της συνθήκες λειτουργίας.

2. Το συντομότερο δυνατόν, μετά από κάθε μεταφορά – ή μετά από κάθε σειρά μεταφορών στην περίπτωση που μεταξύ της εκφόρτωσης και της επόμενης φόρτωσης μεσολαβεί πολύ μικρό χρονικό διάστημα – αλλά, οπωσδήποτε, τουλάχιστον μια φορά κάθε ημέρα εργασίας, τα δοχεία και τα βυτία που έχουν χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά του νωπού γάλακτος στο κέντρο συλλογής ή τυποποίησης ή στην εγκατάσταση επεξεργασίας ή μεταποίησης του γάλακτος πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται προτού επαναχρησιμοποιηθούν.

3. Στο τέλος κάθε φάσεως εργασίας, και τουλάχιστον μια φορά κάθε ημέρα εργασίας, το υλικό, τα δοχεία και οι εγκαταστάσεις που έρχονται σε επαφή με γάλα ή προϊόντα με βάση το γάλα ή άλλες φθαρτές πρώτες ύλες κατά την παραγωγή, πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται.

4. Οι χώροι επεξεργασίας πρέπει να καθαρίζονται τουλάχιστον μια φορά κάθε ημέρα εργασίας.

5. Για τον καθαρισμό του υπόλοιπου εξοπλισμού, των δοχείων και των εγκαταστάσεων που έρχονται σε επαφή με μικροβιολογικώς σταθερά προϊόντα με βάση το γάλα καθώς και των χώρων στους οποίους εναποτίθεται ο εν λόγω εξοπλισμός, ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης καταρτίζει πρόγραμμα καθαρισμού το οποίο βασίζεται στην ανάλυση των κινδύνων που αναφέρεται στο άρθρο 13 του παρόντος δ/τος. Το εν λόγω πρόγραμμα πρέπει να ικανοποιεί τις απαιτήσεις του σημείου 1 του παρόντος κεφαλαίου και να εξασφαλίζει ότι θα αποφεύγεται η δημιουργία υγειονομικών κινδύνων, για τα προϊόντα που καλύπτονται από το παρόν διάταγμα, λόγω ακατάλληλων διαδικασιών καθαρισμού.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

Απαιτήσεις για την παρασκευή του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και των προϊόντων με βάση το γάλα

Α. Απαιτήσεις για την παρασκευή του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόσιν

1. Το θερμικά επεξεργασμένο γάλα προς πόσιν πρέπει να προέρχεται από νωπό γάλα που ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές του κεφαλαίου IV του παραρτήματος Α.

2. Μόλις παραλαμβάνεται στην εγκατάσταση επεξεργασίας και εάν δεν υφίσταται επεξεργασία μέσα σε τέσσερις ώρες από την παραλαβή του, το γάλα πρέπει να ψύχεται

σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους +6°C και να διατηρείται στη θερμοκρασία αυτή μέχρι τη θερμική του επεξεργασία.

Εάν το νωπό γάλα δεν υποβάλλεται σε επεξεργασία εντός 36 ωρών από την παραλαβή του, πρέπει να διενεργείται συμπληρωματικός έλεγχος του γάλακτος αυτού πριν από την θερμική επεξεργασία. Εάν διαπιστώνεται, με άμεση ή έμμεση μέθοδο, ότι η περιεκτικότητα του γάλακτος αυτού σε μικρόβια στους 30°C υπερβαίνει τις 300000/ml, το γάλα αυτό δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για την παραγωγή θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόσιν.

3. Κατά την παρασκευή θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόσιν λαμβάνονται όλα τα αναγκαία μέτρα, και ιδίως διενεργούνται δειγματοληπτικοί έλεγχοι, τα οποία αφορούν:

α) την περιεκτικότητα σε μικρόβια, ώστε να εξασφαλίζεται ότι:

– η περιεκτικότητα του νωπού γάλακτος, εφόσον αυτό δεν έχει υποστεί επεξεργασία στο διάστημα των 36 ωρών μετά την παραλαβή του σε μικρόβια στους 30°C αμέσως πριν από τη θερμική επεξεργασία δεν υπερβαίνει τις 300000/ml,

– η περιεκτικότητα του παστεριωμένου γάλακτος σε μικρόβια στους 30°C, αμέσως πριν από τη δεύτερη θερμική επεξεργασία, δεν υπερβαίνει τις 100000/ml.

β) την παρουσία επείσακτου νερού στο γάλα:

Το θερμικά επεξεργασμένο γάλα προς πόσιν υποβάλλεται τακτικά σε έλεγχο παρουσίας επείσακτου νερού ειδικότερα με τον προσδιορισμό του σημείου πήξεως. Προς το σκοπό αυτό θεσπίζεται σύστημα ελέγχου υπο την επίβλεψη της αρμόδιας αρχής. Όταν ανιχνεύεται επείσακτο νερό στο γάλα, η αρμόδια αρχή λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα.

Για τη θέσπιση του συστήματος ελέγχου, η αρμόδια αρχή λαμβάνει υπόψη:

– τα αποτελέσματα ελέγχων στο νωπό γάλα που αναφέρονται στο π.δ. 162/90 ειδικότερα τις διακυμάνσεις και τον μέσο όρο τους,

– την επίδραση της αποθήκευσης και της επεξεργασίας, στο σημείο πήξεως του γάλακτος που λαμβάνεται με ορθές μεθόδους παρασκευής.

Πριν από την 1η Ιουνίου 1994, η αρμόδια αρχή του Υπουργείου Γεωργίας ανακοίνωσε στην Επιτροπή όλες τις λεπτομέρειες του συστήματος ελέγχου που εφαρμόζουν, καθώς και τους λόγους που οδήγησαν στην επιλογή του.

Το θερμικά επεξεργασμένο γάλα προς πόσιν μπορεί να υποβάλλεται σε οποιαδήποτε δοκιμασία που μπορεί να παράσχει ενδείξεις της μικροβιολογικής κατάστασης του γάλακτος πριν από τη θερμική επεξεργασία.

4. α) το παστεριωμένο γάλα πρέπει:

i) να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7°C για 15 δευτερόλεπτα ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος,

ii) να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης, υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως «υψηλής παστερίωσης»,

iii) αμέσως μετά την παστερίωση, να ψύχεται το συντομότερο δυνατό, σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6°C.

β) το γάλα UHT πρέπει:

– να έχει παραχθεί με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος που συνεπάγεται τη βραχυχρόνια εφαρμογή υψηλής θερμοκρασίας (τουλάχιστον +135°C επί ένα τουλάχιστον δευτερόλεπτο), με σκοπό την καταστροφή όλων των υπολειπόμενων μικροοργανισμών και των σπορίων τους, και τη συσκευασία, υπό ασηπτικές συνθήκες, σε αδιαφανή δοχεία, ή σε δοχεία που καθίστανται αδιαφανή από τη δεύτερη συσκευασία, κατά τρόπο όμως ώστε να μειώνονται στο ελάχιστο οι χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές μεταβολές,

– να είναι δυνατόν να διατηρηθεί, ούτως ώστε να μην ανιχνεύεται δειγματοληπτικά καμία αλλοίωση στο γάλα UHT που έχει διατηρηθεί επί δεκαπενθήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +30°C εφόσον χρειάζεται, μπορεί να προβλέπεται και η διατήρησή του επί επταήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία + 55°C.

Στην περίπτωση που η λεγόμενη «πολύ υψηλής θερμοκρασίας» μέθοδος επεξεργασίας του γάλακτος χρησιμοποιείται με απευθείας επαφή του γάλακτος με υδρατμούς, οι υδρατμοί αυτοί πρέπει να προέρχονται από πόσιμο νερό και δεν πρέπει να μεταφέρουν ξένες ουσίες στο γάλα, ούτε να επιδρούν δυσμενώς σε αυτό. Επιπλέον, η εφαρμογή της μεθόδου δεν πρέπει να μεταβάλλει την περιεκτικότητα του υφιστάμενου την επεξεργασία γάλακτος σε νερό.

γ) Το αποστειρωμένο γάλα πρέπει:

– να έχει θερμανθεί και αποστειρωθεί σε ερμητικά κλειστές συσκευασίες ή δοχεία, των οποίων το σύστημα κλεισίματος πρέπει να παραμένει άθικτο,

– να είναι δυνατόν να διατηρηθεί, σε περίπτωση δειγματοληπτικού ελέγχου, χωρίς να παρουσιάσει καμία αισθητή αλλοίωση, επί 15νθήμερο, σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία + 30°C επιπλέον, εάν αυτό είναι αναγκαίο, μπορεί να προβλέπεται και διατήρησή του επί επταήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +55°C.

δ) Το παστεριωμένο γάλα, που έχει υποστεί «υψηλή παστερίωση», το γάλα UHT, καθώς και το αποστειρωμένο γάλα μπορούν να παράγονται από νωπό γάλα που έχει υποβληθεί σε θέρμανση σε χαμηλή θερμοκρασία ή σε αρχική θερμική επεξεργασία σε άλλη εγκατάσταση.

Στην περίπτωση αυτή, το γινόμενο «χρόνου – θερμοκρασίας» δεν πρέπει να υπερβαίνει το γινόμενο που χρησιμοποιείται στην παστερίωση, το δε γάλα πρέπει να παρουσιάζει θετική αντίδραση στη δοκιμασία της υπεροξειδάσης πριν τη δεύτερη επεξεργασία. Η χρήση της παρέκκλισης αυτής πρέπει να γνωστοποιείται στις αρμόδιες αρχές. Η πρώτη αυτή επεξεργασία πρέπει να αναφέρεται στο έγγραφο που προβλέπεται στο σημείο 8 του άρθρου 5 του παρόντος δ/τος.

ε) οι μέθοδοι θέρμανσης, οι θερμοκρασίες και η διάρκεια της θέρμανσης για το παστεριωμένο και το αποστειρωμένο γάλα και το γάλα UHT, οι τύποι των συσκευών θέρμανσης, η βάνα παράκαμψης και οι τύποι των συστημάτων ρύθμισης και καταγραφής της θερμοκρασίας πρέπει να εγκρίνονται ή η χρήση τους να επιτρέπεται από την αρμό-

δια αρχή των κρατών μελών, σύμφωνα με τα κοινοτικά ή διεθνή πρότυπα.

στ) τα στοιχεία των καταγραφικών θερμομέτρων πρέπει να φέρουν ημερομηνία και να διατηρούνται επί διετία, ώστε να είναι διαθέσιμα προς επίδειξη στους υπαλλήλους που ορίζει η αρμόδια αρχή για τον έλεγχο της εγκατάστασης, εκτός από την περίπτωση των μικροβιολογικώς φθαρτών προϊόντων για τα οποία η προθεσμία αυτή μπορεί να μειώνεται σε δύο μήνες από την τελική ημερομηνία ανάλωσης ή την άριστη ημερομηνία ανάλωσης.

5. Το θερμικά επεξεργασμένο γάλα προς πόσιν πρέπει :

α) να ανταποκρίνεται στις μικροβιολογικές προδιαγραφές του κεφαλαίου ΙΙ,

β) το συνδυασμένο σύνολο των καταλοίπων αντιβιοτικών δεν πρέπει να υπερβαίνει τιμή που θα καθοριστεί με την διαδικασία του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2377/90. Το συνδυασμένο σύνολο των καταλοίπων όλων των ουσιών δεν πρέπει να υπερβαίνει μια τιμή που θα καθοριστεί με τη διαδικασία του προαναφερθέντος Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2377/90.

Β. Απαιτήσεις για το γάλα που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα.

1. Ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης μεταποίησης πρέπει να λαμβάνει ολα τα αναγκαία μέτρα για να διασφαλίζεται ότι το νωπό γάλα υφίσταται επεξεργασία ή, εάν πρόκειται για προϊόντα «νωπού γάλακτος», χρησιμοποιείται εντός 36 ωρων από την παραλαβή του, εφόσον το γάλα διατηρείται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6°C, ή εντός 48 ωρών από την παραλαβή του εφόσον διατηρείται σε θερμοκρασία το πολύ 4°C.

2. Το θερμικά επεξεργασμένο γάλα που προορίζεται για την παρασκευή άλλων προϊόντων με βάση το γάλα πρέπει να προέρχεται από νωπό γάλα που ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές του κεφαλαίου IV του παραρτήματος Α.

3. Το θερμικά επεξεργασμένο γάλα πρέπει να ανταποκρίνεται στις ακόλουθες απαιτήσεις :

α) Το γάλα που έχει θερμανθεί σε χαμηλή θερμοκρασία πρέπει :

ι) να προέρχεται από νωπό γάλα το οποίο, εάν δεν έχει υποβληθεί σε επεξεργασία εντός 36 ωρών από την παραλαβή του στην εγκατάσταση, να περιέχει, πριν από τη θέρμανση, το πολύ 300000 μικρόβια ανά ml, στους 30°C,

ιι) να έχει παραχθεί με την επεξεργασία που ορίζεται στην περίπτωση 6 του άρθρου 2 του παρόντος διατάγματος,

ιιι) εάν χρησιμοποιείται για την παρασκευή παστεριωμένου ή αποστειρωμένου γάλακτος ή γάλακτος UHT, να ανταποκρίνεται, πριν από την επεξεργασία, στις ακόλουθες προδιαγραφές : περιεκτικότητα σε μικρόβια, στους 30°C, το πολύ 100.000/ml.

β) Το παστεριωμένο γάλα πρέπει :

ι) να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που συνεπάγεται την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7°C για 15 δευτερόλεπτα ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος

ιι) να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατασης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης, υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα να φέρει ένδειξη όπως «υψηλής παστερίωσης».

γ) Το γάλα UHT, πρέπει να έχει παραχθεί με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος που συνεπάγεται τη βραχυχρόνια εφαρμογή υψηλής θερμοκρασίας (τουλάχιστον +135°C επί ένα τουλάχιστον δευτερόλεπτο), με σκοπό την καταστροφή όλων των υπολειπόμενων μικροοργανισμών και των σποριών τους, κατά τρόπον όμως ώστε να μειώνονται στο ελάχιστο οι χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές μεταβολές.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

Μικροβιολογικά κριτήρια των προϊόντων με βάση το γάλα και του γάλακτος προς πόσιν

Α. Μικροβιολογικά κριτήρια για ορισμένα προϊόντα με βάση το γάλα κατά την έξοδό τους από την εγκατάσταση μεταποίησης.

1. Υποχρεωτικά κριτήρια : παθογόνα μικρόβια

Τύπος Μικροβίου	Προϊόντα	Προδιαγραφή
		(ml,g) (a)
– Listeria monocytogenes	–Τυριά, εκτός από τα σκληρά τυριά	Απουσία σε 25g (γ) n=5, c=0
	–Άλλα προϊόντα (β)	Απουσία σε 1g
– Salmonella spp.	–Όλα εκτός από το γάλα σε σκόνη	Απουσία σε 25γ (γ) n=5, c=0
	–Γάλα σε σκόνη	Απουσία σε 25g (γ) n=10, c=0

Επιπλέον, οι παθογόνοι μικροοργανισμοί και οι τοξίνες τους δεν πρέπει να υπάρχουν σε ποσότητες που επηρεάζουν την υγεία των καταναλωτών.

(α) Οι παράμετροι n, m, M και c ορίζονται ως εξής :

n = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας που αποτελούν το δείγμα,

m = τιμή κατωφλίου του αριθμού των βακτηρίων. Το αποτέλεσμα θεωρείται ικανοποιητικό εάν σε καμία μονάδα δειγματοληψίας ο αριθμός βακτηρίων δεν υπερβαίνει το m,

M = οριακή τιμή του αριθμού των βακτηρίων. Το αποτέλεσμα θεωρείται ως μη ικανοποιητικό εάν σε μία ή περισσότερες μονάδες δειγματοληψίας ο αριθμός βακτηρίων είναι τουλάχιστον ίσος προς M,

c = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας των οποίων ο αριθμός των βακτηρίων μπορεί να κυμαίνεται μεταξύ m και M. Το δείγμα θεωρείται ακόμη αποδεκτό εάν στις άλλες μονάδες δειγματοληψίας, ο αριθμός βακτηρίων δεν υπερβαίνει το m.

(β) Η έρευνα αυτή δεν είναι υποχρεωτική για το αποστειρωμένο γάλα, τις κονσέρβες γάλακτος και τα προϊόντα με βάση το γάλα που υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία μετά την πρώτη ή τη δεύτερη συσκευασία τους.

γ) Τα 25g λαμβάνονται με δείγματα των 5g τα οποία λαμβάνονται από διαφορετικά σημεία του ίδιου δείγματος προϊόντος.

Σε περίπτωση υπέρβασης των προδιαγραφών, τα τρόφιμα πρέπει να αποκλείονται από την ανθρώπινη κατανάλωση και να αποσύρονται από την αγορά σύμφωνα με τις διατάξεις της πέμπτης και της έκτης περίπτωσης της παραγράφου 1 του άρθρου 14 του παρόντος δ/τος. Τα προγράμματα δειγματοληψίας καταρτίζονται ανάλογα με τη φύση των προϊόντων και την ανάλυση των καταλοίπων.

2. Αναλυτικά κριτήρια : μικρόβια που είναι δείκτες έλλειψης υγιεινής.

Τύπος Μικροβίου	Προϊόντα	Προδιαγραφή
		(ml,g) (a)
– Staphylococcus	Τυριά από νωπό γάλα	m = 1000
aureus	και από γάλα που έχει	M =10000
	θερμανθεί σε χαμηλή	n = 5
	θερμοκρασία	c = 2
	Μαλακά τυριά (από	m = 100
	θερμικά επεξεργασμένο	M = 1000
	γάλα)	n = 5
		c = 2
	Νωπά τυριά	m = 10
	Γάλα σε σκόνη	M = 100
	Παγωτά και παρεμφερή	n = 5
	προϊόντα	c = 2
– Escherichia	Τυριά από νωπό γάλα	m = 10000
coli	και από γάλα που έχει	M =100000
	θερμανθεί σε χαμηλή	n = 5
	θερμοκρασία	c = 2
	Μαλακά τυριά (από	m = 100
	θερμικό επεξεργασμένο	M = 1000
	γάλα)	n = 5
		c = 2

Η υπέρβαση των προδιαγραφών αυτών πρέπει να συνεπάγεται οπωσδήποτε επανεξέταση της εφαρμογής των μεθόδων εποπτείας και ελέγχου των κρίσιμων σημείων οι οποίες εφαρμόζονται στην εγκατάσταση μεταποίησης σύμφωνα με το άρθρο 14 του παρόντος δ/τος. Η αρμόδια αρχή ενημερώνεται για τα διορθωτικά μέτρα που εισάγονται στο σύστημα εποπτείας της παραγωγής για να αποφευχθεί η επανάληψη των υπερβάσεων αυτών.

Επιπλέον, όσον αφορά τα τυριά νωπού γάλακτος και θερμισμένου γάλακτος και τα μαλακά τυριά, οποιαδήποτε υπέρβαση της προδιαγραφής M πρέπει να συνεπάγεται την ανίχνευση τυχόν τοξινών στα προϊόντα.

Η ανίχνευση ενεροτοξινογόνων στελεχών του Staphylococcus aureus ή στελεχών της Escherichia coli για τα οποία υπάρχει υπόνοια ότι είναι παθογόνα συνεπάγεται την απόσυρση όλων των ύποπτων παρτίδων από την αγορά. Στην περίπτωση αυτή, η αρμόδια αρχή ενημερώνεται για τα αποτελέσματα που λαμβάνονται κατ'εφαρμογή του άρθρου 14 παράγραφος 1 πέμπτη περίπτωση του παρόντος δ/τος, καθώς και για τις ενέργειες που γίνονται για την απόσυρση των ύποπτων παρτίδων και για τα διορθωτικά μέτρα που εισάγονται στο σύστημα εποπτείας της παραγωγής.

3. Μικρόβια δείκτες : κατευθυντήριες γραμμές

Τύπος Μικροβίου	Προϊόντα	Προδιαγραφή (ml,g) (a)
– Κολοβακτηρίδια 30°C	Υγρά προϊόντα με βάση το γάλα	m = 0 M = 5 n = 5 c = 2
	Βούτυρο από παστεριωμένο γάλα ή κρέμα	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Μαλακά τυριά (από θερμικά επεξεργασμένο γάλα)	m = 10000 M =100000 n = 5 c = 2
	Προϊόντα σε σκόνη με βάση το γάλα	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Παγωτά και παρεμφερή προϊόντα	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
– Περιεκτικότητα σε μικρόβια	Θερμικά επεξεργασμένα υγρά προϊόντα με βάση το γάλα, τα οποία δεν έχουν υποστεί ζύμωση(α)	m = 50000 M =100000 n = 5 c = 2
	Παγωτά και παρεμφερή προϊόντα (β)	m =100000 M =500000 n = 5 c = 2

(α) Ύστερα από επώαση πέντε ημερών στους 6×C (περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 21°C)

(β) Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30°C.

Σκοπός των κατευθυντηρίων αυτών γραμμών είναι να βοηθούν τους παραγωγούς να αξιολογούν την ορθή λειτουργία της εγκατάστασής τους και να εφαρμόζουν το σύστημα και τη μέθοδο αυτοελέγχου της παραγωγής τους.

4. Επιπλέον, τα θερμικά επεξεργασμένα προϊόντα με βάση το γάλα πρέπει, μετά από επώαση δεκαπέντε ημερών στους 30°C να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες προδιαγραφές :

α) περιεκτικότητας σε μικρόβια στους 30°C (ανά 0,1ml) :≤ 10

β) οργανοληπτικός έλεγχος : κανονικός

Β. Μικροβιολογικά κριτήρια για το γάλα προς πόσιν

1. Το νωπό γάλα αγελάδας που προορίζεται για κατανάλωση ως έχει πρέπει να ανταποκρίνεται, μετά τη συσκευασία του, στις ακόλουθες προδιαγραφές :

Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30°C (ανά ml) ≤ 50.000 (α)

– Staphylococcus aureus (ανά ml)

m = 100, M = 500, n = 5, c = 2

– Salmonella: απουσία σε 25g

n = 5, c = 0

Επιπλέον, οι παθογόνοι μικροοργανισμοί και οι τοξίνες τους δεν πρέπει να υπάρχουν σε ποσότητες που επηρεάζουν την υγεία του καταναλωτή.

2. Κατά τους δειγματοληπτικούς ελέγχους που διενεργούνται στην εγκατάσταση επεξεργασίας, το παστεριωμένο γάλα πρέπει να ανταποκρίνεται στις ακόλουθες προδιαγραφές :

Παθογόνα μικρόβια — απουσία σε 25γ n=5, c=0, m= 0, M= 0

Κολοβακτηρίδια (ανά ml): n=5, c=1, m= 0, M= 5

Μετά από επώαση πέντε ημερών στους 6°C:

περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 21°C (ανά ml):

n = 5, c = 1, m = 5 x 10^4, M = 5 x 10^5.

3. Κατά τους δειγματοληπτικούς ελέγχους που διενεργούνται στην εγκατάσταση επεξεργασίας, το αποστειρωμένο γάλα και το γάλα UHT πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες προδιαγραφές, μετά από επώαση 15 ημερών στους 30°C:

–Περιεκτικότητα σε μικρόβια (30°C): το πολύ 10 (ανά 0,1ml)

–Οργανοληπτικός έλεγχος: κανονικός

–Φαρμακολογικές ενεργές ουσίες: δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα όρια που καθορίζονται στα παραρτήματα I και III του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ.2377/90

Το συνδυασμένο σύνολο των καταλοίπων αντιβιοτικών δεν πρέπει να υπερβαίνει τιμή που θα καθοριστεί με τη διαδικασία του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2377/90.

4. Όταν σημειώνεται υπέρβαση των ανώτατων ορίων και των υποχρεωτικών κριτηρίων και εάν οι μεταγενέστερες έρευνες αφήσουν να διαφανεί πιθανός κίνδυνος για την υγεία, η αρμόδια αρχή λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα.

α) Γεωμετρικός μέσος όρος που διαπιστώνεται σε περίοδο δύο μηνών με δύο τουλάχιστον δειγματοληψίες μηνιαίως.

(1) όπου:

n = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας που αποτελούν το δείγμα

m = τιμή κατωφλίου του αριθμού των βακτηρίων. Το αποτέλεσμα θεω– ρείται ικανοποιητικό εάν σε καμία μονάδα δειγματοληψίας ο αριθμός βακτηρίων δεν υπερβαίνει το m,

M = οριακή τιμή του αριθμού των βακτηρίων.Το αποτέλεσμα θεωρείται ως μη ικανοποιητικό εάν σε μία ή περισσότερες μονάδες δειγματολη– ψίας ο αριθμός των βακτηρίων είναι τουλάχιστον ίσος προς M,

c = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας των οποίων ο αριθμός των βακτη ρίων μπορεί να κυμαίνεται μεταξύ m και M. Το δείγμα θεωρείται ακό μη αποδεκτό εάν στις άλλες μονάδες δειγματοληψίας, ο αριθμός βα κτηρίων δεν υπερβαίνει το m.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

Πρώτη και δεύτερη συσκευασία

1. Η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία πρέπει να γίνονται στους χώρους που προβλέπονται για τον σκοπό αυτό και υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής.

2. Με την επιφύλαξη της Υπουργικής Απόφασης 1787/1990 (ΦΕΚ Β' 348/1991) η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία πρέπει να ανταποκρίνονται σε όλους τους κανόνες της υγιεινής και να είναι αρκετά ανθεκτικές ώστε να εξασφαλίζουν την αποτελεσματική προστασία των προϊόντων που καλύπτονται από το παρόν διάταγμα.

3. Οι εργασίες εμφιάλωσης, πλήρωσης των δοχείων με θερμικά επεξεργασμένο γάλα και με υγρά προϊόντα με βάση το γάλα καθώς και το κλείσιμο των δοχείων και της δεύτερης συσκευασίας πρέπει να εκτελούνται με αυτόματο μηχανισμό.

4. Η πρώτη ή η δεύτερη συσκευασία δεν επιτρέπεται να επαναχρησιμοποιείται για τα προϊόντα που καλύπτονται από το παρόν δ/γμα, με την εξαίρεση ορισμένων ειδικών δοχείων τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιούνται μετά από αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση.

Το κλείσιμο πρέπει να γίνεται στην εγκατάσταση όπου έγινε η θερμική επεξεργασία, αμέσως μετά την πλήρωση, με τη βοήθεια συστήματος κλεισίματος που να εξασφαλίζει την προστασία του γάλακτος από βλαπτικές επιδράσεις του περιβάλλοντος στα χαρακτηριστικά του γάλακτος. Το σύστημα κλεισίματος πρέπει να είναι σχεδιασμένο κατά τέτοιο τρόπο ώστε, μετά το άνοιγμα, να είναι προφανές και εύκολα ελεγχομενο το γεγονός ότι το δοχείο έχει ανοιχθεί.

5. Για λόγους ελέγχου, ο παραγωγός πρέπει να αναγράφει εμφανώς και κατά τρόπο ευανάγνωστο, πάνω στη συσκευασία του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και των προϊόντων με βάση το γάλα, εκτός από τα στοιχεία που προβλέπονται στο κεφάλαιο IV,

– το είδος της θερμικής επεξεργασίας στην οποία έχει υποβληθεί το νωπό γάλα,

– κάθε στοιχείο που επιτρέπει τον προσδιορισμό της

ημερομηνίας της θερμικής επεξεργασίας και, για το παστεριωμένο γάλα, τη θερμοκρασία στην οποία πρέπει να αποθηκεύεται το προϊόν.

6. Κατά παρέκκλιση από το σημείο 1, η παρασκευή των προϊόντων και η συσκευασία μπορούν να πραγματοποιούνται στον ίδιο χώρο εάν η συσκευασία αυτή παρουσιάζει τα χαρακτηριστικά που αναφέρονται στο σημείο 2 και εάν πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

α) ο χώρος πρέπει να είναι αρκετά ευρύχωρος και διαρρυθμισμένος με τρόπο που να εξασφαλίζεται η διεξαγωγή των εργασιών κατά τρόπο υγιεινό,

β) η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία μεταφέρονται στην εγκατάσταση επεξεργασίας ή μεταποίησης εντός περιτυλίγματος στο οποίο τοποθετήθηκαν αμέσως μετά την κατασκευή τους και το οποίο τις προστατεύει από οποιαδήποτε φθορά κατά την μεταφορά τους προς την εγκατάσταση και αποθηκεύονται υπο υγιεινές συνθήκες σε χώρο που προορίζεται γι'αυτό τον σκοπό,

γ) οι αποθήκες των υλικών δεύτερης συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένες από σκόνη και επιβλαβή ζωύφια και να είναι χωρισμένες από τους χώρους που περιέχουν ουσίες που μπορούν να μολύνουν τα προϊόντα. Οι δεύτερες συσκευασίες δεν επιτρέπεται να τοποθετούνται απευθείας στο δάπεδο,

δ) οι δεύτερες συσκευασίες συναρμολογούνται υπό υγιεινές συνθήκες πριν από την εισαγωγή τους στο χώρο. Είναι δυνατόν να χορηγείται παρέκκλιση από την απαίτηση αυτή, σε περίπτωση αυτόματης συναρμολόγησης της δεύτερης συσκευασίας, εφόσον δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος μόλυνσης των προϊόντων,

ε) οι δεύτερες συσκευασίες εισάγονται στο χώρο υπό υγιεινές συνθήκες και χρησιμοποιούνται χωρίς καθυστέρηση, δεν επιτρέπεται δε να τις χειρίζεται το προσωπικό που χειρίζεται τα προϊόντα που δεν φέρουν πρώτη συσκευασια,

στ) αμέσως μετά τη δεύτερη συσκευασία τους, τα προϊόντα πρέπει να τοποθετούνται στις προβλεπόμενες για το σκοπό αυτό αποθήκες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

Όροι σχετικά με το σήμα καταλληλότητας και τις ετικέτες

Α. Όροι σχετικά με το σήμα καταλληλότητας

1. Τα προϊόντα που καλύπτονται από το παρόν δ/γμα πρέπει να φέρουν σήμα καταλληλότητας. Η σήμανση αυτή πρέπει να γίνεται κατά τη στιγμή της παρασκευής τους ή αμέσως μετά, στην εγκατάσταση, σε ευδιάκριτο μέρος, με τρόπο απολύτως ευανάγνωστο και ανεξίτηλο και με χαρακτήρες ευδιάκριτους. Το σήμα καταλληλότητας δύναται να τίθεται είτε επάνω στο ίδιο το προϊόν είτε, αν το προϊόν φέρει ατομική πρώτη συσκευασία, στην πρώτη συσκευασία είτε σε ετικέτα που τοποθετείται στην πρώτη αυτή συσκευασία. Ωστοσο, σε περίπτωση που ένα προϊόν φέρει ατομική πρώτη και δεύτερη συσκευασία, το σήμα καταλληλότητας αρκεί να τίθεται στη δεύτερη συσκευασία.

2. Σε περίπτωση που τα προϊόντα τα οποία φέρουν σήμα καταλληλότητας σύμφωνα με το σημείο 1, τοποθετούνται εν συνεχεία σε δεύτερη συσκευασία, το σήμα καταλληλότητας πρέπει να τίθεται και στη δεύτερη αυτή συσκευασία.

3. α) Το σήμα καταλληλότητας πρέπει να περιλαμβάνει τις ακόλουθες ενδείξεις εντός ωοειδούς ταινίας:

i) είτε:

– στο άνω μέρος: τα αρχικά της χώρας αποστολής, με κεφαλαία στοιχεία, δηλαδή: B – DK – D – EL – E – F – IRL – I – L – NL – P - UK, ακολουθούμενα από τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης,

– στο κάτω μέρος: ένα από τα αρχικά: CEE – EOF – EWG – EOK – EEC – EEG,

ii) είτε:

– στο άνω μέρος: το όνομα της χώρας αποστολής με κεφαλαία γράμματα,

– στο κέντρο, τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης

– στο κάτω μέρος, ένα από τα αρχικά: CEE – EOF – EWG – EOK – EEC EEG.

β) το σήμα καταλληλότητας δύναται να τίθεται με μελανωτήρα (σφραγίδα μελάνης) ή δια πυρογραφίας, επάνω στο προϊόν, την πρώτη ή τη δεύτερη συσκευασία. Δύναται επίσης να τυπώνεται ή να αναγράφεται σε ετικέτα. Εάν τα προϊόντα περιέχονται σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία, το σήμα πρέπει να τοποθετείται με τροπο ανεξίτηλο επάνω στο κάλυμμα ή το κουτί,

γ) το σήμα καταλληλότητας δύναται επίσης να συνίσταται σε πλακίδιο από ανθεκτικό υλικό, που ανταποκρίνεται σε όλες τις απαιτήσεις της υγιεινής και φέρει τις ενδείξεις που αναφέρονται στο στοιχείο α), και το οποίο στερεώνεται επάνω στο προϊόν έτσι ώστε να μη μπορεί να αφαιρεθεί.

Β. Όροι σχετικά με τις ετικέτες

Με την επιφυλαξη της Υπουργικής απόφασης 2206/85 (ΦΕΚ Β'49) η ετικέτα πρέπει να αναφέρει καθαρά για λόγους ελέγχου:

1. για το νωπό γάλα που προορίζεται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, τη μνεία «Νωπό γάλα»,

2. για τα προϊόντα με βάση το γάλα που παράγονται από νωπό γάλα και των οποίων η μέθοδος παρασκευής δεν περιλαμβάνει καμιά επεξεργασία με θέρμανση, συμπεριλαμβανομένης και της θέρμανσης σε χαμηλή θερμοκρασία, τη μνεία «από νωπό γάλα» ή «νωπού γάλακτος»,

3. για τα άλλα προϊόντα με βάση το γάλα, το είδος της τυχόν επεξεργασίας με θερμότητα στην οποία υποβλήθηκαν μετά την παρασκευή τους,

4. για τα προϊόντα με βάση το γάλα στα οποία είναι δυνατόν να αναπτυχθούν μικρόβια, την τελική ημερομηνία ανάλωσης ή την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

Προδιαγραφές για την αποθήκευση και τη μεταφορά

1. Τα προϊόντα που καλύπτονται από το παρόν δ/γμα και τα οποία δεν μπορούν να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος πρέπει να αποθηκευονται στη θερμοκρασία που ορίζει ο κατασκευαστής ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρησή τους. Συγκεκριμένα, η θερμοκρασία στην οποία πρέπει να διατηρείται το παστεριωμένο γάλα μέχρι την έξοδό του απο την εγκατάσταση και κατά τη μεταφορά του δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 6°C. Σε περίπτωση αποθήκευσης εν ψυχρώ, η θερμοκρασία αποθήκευσης πρέπει να καταγράφεται και η ψύξη πρέπει να γίνεται με τέτοια ταχύτητα ώστε να επιτυγχάνεται το συντομότερο δυνατό η απαιτούμενη θερμοκρασία.

2. Τα βυτία, οι κάδοι και τα άλλα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά του παστεριωμένου γάλακτος πρέπει να πληρούν όλους τους κανόνες υγιεινής και ιδίως

τις ακόλουθες απαιτήσεις:

– οι εσωτερικές τους επιφάνειες – ή οποιοδήποτε άλλο μέρος των δοχείων που μπορεί να έλθει σε επαφή με το γάλα – πρέπει να είναι κατασκευασμένες από λείο και ανοξείδωτο υλικό που να μπορεί να πλένεται, να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται και να μην απελευθερώνει στο γάλα ουσίες σε ποσότητες ικανές να θέσουν σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώσουν τη σύνθεση του γάλακτος ή να επηρεάσουν δυσμενώς τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά,

– να είναι σχεδιασμένα κατά τρόπο ώστε να είναι δυνατή η πλήρης εκροή του γάλακτος. Οι στρόφιγγές τους, εάν υπάρχουν, πρέπει να είναι δυνατόν να αφαιρούνται, να αποσυναρμολογούνται, να πλένονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα,

– να πλένονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αμέσως μετά από κάθε χρήση και, εφόσον χρειάζεται, πριν από κάθε νέα χρήση. Ο καθαρισμός και η απολύμανση πρέπει να γίνονται σύμφωνα με το κεφάλαιο VI σημεία 2 και 3 του παραρτήματος Β,

– να κλείνουν ερμητικά, πριν και κατά τη μεταφορά, με τη βοήθεια συστήματος στεγανού κλεισίματος.

3. Τα οχήματα και τα δοχεία που χρησιμοποιουνται για τη μεταφορά των φθαρτών προϊόντων που καλύπτονται από το παρόν δ/γμα πρέπει να είναι κατασκευασμένα και εξοπλισμένα κατά τρόπο ώστε να είναι δυνατή η διατήρηση της απαιτούμενης θερμοκρασίας καθόλη τη διάρκεια της μεταφοράς.

4. Τα οχήματα μεταφοράς του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και του γάλακτος που έχει συσκευαστεί σε μικρά δοχεία ή σε κάδους πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση. Δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίησή τους για τη μεταφορά οποιουδήποτε άλλου προϊόντος ή αντικειμένου που μπορεί να αλλοιώσει το γάλα. Οι εσωτερικές τους επιφάνειες πρέπει να είναι λείες και να είναι εύκολη η πλύση, ο καθαρισμός και η απολύμανσή τους. Το εσωτερικό των οχημάτων που προορίζονται για τη μεταφορά πρέπει να πληροί όλους τους κανόνες υγιεινής. Τα οχήματα που προορίζονται για τη μεταφορά θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος συσκευασμένου σε μικρά δοχεία ή σε κάδους πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο ώστε να προστατεύουν επαρκώς τα δοχεία και τους κάδους από κάθε μόλυνση και ατμοσφαιρική επίδραση και δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά ζώων.

5. Προς το σκοπό αυτό, η αρμόδια αρχή οφείλει να ελέγχει τακτικά την συμφωνία των μέσων μεταφοράς και συνθηκών φορτώσεως προς τους όρους υγιεινής του παρόντος κεφαλαίου.

6. Η αποστολή των προϊόντων που καλύπτονται από το παρόν δ/γμα πρέπει να διενεργείται κατά τέτοιο τρόπο ώστε τα προϊόντα να προστατεύονται από οποιαδήποτε πηγή μόλυνσης ή αλλοίωσης, ανάλογα με τη διάρκεια και τις συνθήκες μεταφοράς και το χρησιμοποιούμενο μεταφορικό μέσο.

7. Κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, η θερμοκρασία του παστεριωμένου γάλακτος που μεταφέρεται σε βυτία ή που είναι συσκευασμένο σε μικρά δοχεία και σε κάδους δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 6°C. Ωστόσο, οι αρμόδιες αρχές μπορούν να επιτρέπουν παρέκκλιση από την απαίτηση αυτή για την κατ' οίκον διανομή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

Υγειονομικός έλεγχος και επιτήρηση της παραγωγής

1. Οι εγκαταστάσεις υπόκεινται σε έλεγχο που διενεργείται από την αρμόδια αρχή η οποία πρέπει να εξακριβώνει ότι τηρούνται οι απαιτήσεις του παρόντος δ/τος και ειδικότερα

α) να ελέγχει:

ι) την καθαριότητα των χώρων των εγκαταστάσεων, των εργαλείων και της υγιεινής του προσωπικού,

ιι) την αποτελεσματικότητα των ελέγχων που διενεργούνται από την εγκατάσταση, σύμφωνα με το άρθρο 14 του παρόντος δ/τος, ιδίως εξετάζοντας τα αποτελέσματα και τη δειγματοληψία,

ιιι) τη μικροβιολογική και υγειονομική ποιότητα των προϊόντων με βάση το γάλα,

ιν) την αποτελεσματικότητα της επεξεργασίας των προϊόντων με βάση το γάλα και του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόσιν,

ν) τα ερμητικώς κλεισμένα δοχεία με τυχαία δειγματοληψία,

νι) την κατάλληλη σήμανση καταλληλότητας των προϊόντων με βάση το γάλα,

νιι) τις συνθήκες αποθήκευσης και μεταφοράς.

β) να διενεργεί κάθε απαραίτητη δειγματοληψία για τις εργαστηριακές εξετάσεις.

γ) να προβαίνει σε οποιονδήποτε άλλο έλεγχο κρίνει αναγκαίο για την εξασφάλιση της τήρησης των απαιτήσεων του παρόντος δ/τος.

2. Η αρμόδια Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας πρέπει, ανά πάσα στιγμή, να έχει ελεύθερη πρόσβαση στις ψυκτικές αποθήκες και σε όλους τους χώρους εργασίας για να ελέγχει την αυστηρή τήρηση των διατάξεων αυτού.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Κοινοτικό εργαστήριο αναφοράς

Laboratoire Central dHygiene Alimentaire
43, Rue de Dantzig
75015 Paris

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

Αρμοδιότητες και καθήκοντα του κοινοτικού εργαστηρίου αναφοράς

1. Το κοινοτικό εργαστήριο αναφοράς για τις αναλύσεις και τις δοκιμασίες του γάλακτος και των προϊόντων με βάση το γάλα:

– παρέχει στα εθνικά εργαστήρια αναφοράς πληροφορίες για τις μεθόδους ανάλυσης και τις συγκριτικές δοκιμές,

– συντονίζει την εφαρμογή, εκ μέρους των εθνικών εργαστηρίων αναφοράς, των μεθόδων που αναφέρονται στην πρώτη περίπτωση, οργανώνοντας ιδίως συγκριτικές δοκιμές,

– συντονίζει την αναζήτηση νέων μεθόδων ανάλυσης και ενημερώνει τα εθνικά εργαστήρια αναφοράς για τη σχετική πρόοδο,

– οργανώνει εκπαιδευτικά και μετεκπαιδευτικά μαθήματα για το προσωπικό των εθνικών εργαστηρίων αναφοράς,

– παρέχει τεχνική και επιστημονική υποστήριξη στις υπηρεσίες της Επιτροπής και στο κοινοτικό γραφείο αναφοράς, ιδίως σε περίπτωση αμφισβήτησης των αποτελεσμάτων των αναλύσεων μεταξύ κρατών μελών.

2. Το κοινοτικό εργαστήριο αναφοράς εξασφαλίζει τη διατήρηση των εξής συνθηκών λειτουργίας:

– διαθέτει ειδικευμένο προσωπικό με επαρκή γνώση των μεθόδων που χρησιμοποιούνται κατά τις αναλύσεις και τις δοκιμασίες του γάλακτος και των προϊόντων με βάση το γάλα,

– διαθέτει τον εξοπλισμό και τις ουσίες που απαιτούνται για την εκτέλεση των καθηκόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1,

– διαθέτει κατάλληλη διοικητική υποδομή,

– υποχρεώνει το προσωπικό του να σέβεται το απόρρητο ορισμένων θεμάτων, αποτελεσμάτων ή πληροφοριών,

– έχει επαρκή γνώση των διεθνών προδιαγραφών και πρακτικών,

– διαθέτει, εφόσον απαιτείται, ενημερωμένο κατάλογο των ουσιών αναφοράς που διαθέτει το κοινοτικό γραφείο αναφοράς καθώς και ενημερωμένο κατάλογο των παρασκευαστών και πωλητών των ουσιών αυτών.

Άρθρο 27

(άρθρο 32 οδηγίας 92/46/ΕΟΚ, άρθρο 5 της οδηγίας 92/47/ΕΟΚ)

Το παρόν π. διάταγμα τίθεται σε ισχύ την 1η Ιανουαρίου 1994, εκτός από την παράγραφο 3 του άρθρου 11, η οποία τίθεται σε ισχύ από την 1η Ιανουαρίου 1993 και την παράγραφο 3 του άρθρου 19 η οποία τίθεται σε ισχύ από τη δημοσίευση του παρόντος προεδρικού διατάγματος στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Στον Υφυπουργό Γεωργίας ανατίθεται η δημοσίευση και εκτέλεση του παρόντος διατάγματος στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 21 Φεβρουαρίου 1995

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Γ. ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
Γ. ΠΑΠΑΝΤΩΝΙΟΥ

ΥΦΥΠ. ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΒΑΣ. ΒΑΣΙΛΑΚΑΚΗΣ

ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

Εκδίδει την ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ από το 1833

Διεύθυνση : Καποδιστρίου 34
Ταχ. Κώδικας : 104 32
TELEX : 22.3211 YPET GR
FAX : 5234312

Οι Υπηρεσίες του **ΕΘΝΙΚΟΥ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ** λειτουργούν καθημερινά από **8.00΄** έως **13.00΄**

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

* Πώληση ΦΕΚ όλων των Τευχών Σολωμού 51 τηλ.: 52.39.762
* ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ: Σολωμού 51 τηλ.: 52.48.188
* Για φωτοαντίγραφα παλαιών τευχών στην οδό Σολωμού 51 τηλ.: 52.48.141
* Τμήμα πληροφόρησης: Για τα δημοσιεύματα των ΦΕΚ Σολωμού 51 τηλ.: 52.25.713 – 52.49.547

* Οδηγίες για δημοσιεύματα Ανωνύμων Εταιρειών και ΕΠΕ τηλ.: 52.48.785

Πληροφορίες για δημοσιεύματα Ανωνύμων Εταιρειών και ΕΠΕ τηλ.: 52.25.761

* Αποστολή ΦΕΚ στην επαρχία με καταβολή της αξίας του δια μέσου Δημοσίου Ταμείου Για πληροφορίες: τηλ.: 52.48.320

Τιμές κατά τεύχος της ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ:

Κάθε τεύχος μέχρι 8 σελίδες δρχ. 100. Από 9 σελίδες μέχρι 16 δρχ. 150, από 17 έως 24 δρχ. 200

Από 25 σελίδες και πάνω η τιμή πώλησης κάθε φύλλου (8σέλιδου ή μέρους αυτού) αυξάνεται κατά 50 δρχ.

Μπορείτε να γίνετε συνδρομητής για όποιο τεύχος θέλετε. Θα σας αποστέλλεται με το Ταχυδρομείο.

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ

Κωδικός αριθ. κατάθεσης στο Δημόσιο Ταμείο 2531			Κωδικός αριθ. κατάθεσης στο Δημόσιο Ταμείο 3512	
Η ετήσια συνδρομή είναι:			Ποσοστό 5% υπέρ του Ταμείου Αλληλοβοηθείας του Προσωπικού (ΤΑΠΕΤ)	
α) Για το Τεύχος Α΄	Δρχ.	20.000	Δρχ.	1.000
β) » » » Β΄	»	40.000	»	2.000
γ) » » » Γ΄	»	10.000	»	500
δ) » » » Δ΄	»	40.000	»	2.000
ε) » » » Αναπτυξιακών Πράξεων	»	25.000	»	1.250
στ) » » » Ν.Π.Δ.Δ.	»	10.000	»	500
ζ) » » » ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	»	5.000	»	250
η) » » » Δελτ. Εμπ.& Βιομ. Ιδ.	»	10.000	»	500
θ) » » » Αν. Ειδικού Δικαστηρίου	»	3.000	»	150
ι) » » » Α.Ε. & Ε.Π.Ε.	»	210.000	»	10.500
ια) Για όλα τα Τεύχη εκτός ΤΑΕ-ΕΠΕ	»	110.000	»	5.500

Πληροφορίες: τηλ. 52.48.320

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ